SPIRIT®

GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA BARBACOA DE GAS PROPANO LÍQUIDO

E-220 CLASSIC · E-320 CLASSIC

Gracias por adquirir una barbacoa Weber®. Ahora, dedique unos minutos a registrar el producto en línea a través de www.weber.com®.

USTED DEBE LEER ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO ANTES DE UTILIZAR SU BARBACOA DE GAS.

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

1) **Corte el gas del aparato.**
2) **Apague las llamas abiertas.**
3) **Abra la tapa.**
4) **Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a la compañía de gas o al servicio contra incendios.**

Los escapes de gas pueden provocar incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA

1) **No almacene ni utilice gasolina ni vapores o líquidos inflamables cerca de este aparato o de otros.**
2) **No almacene botellas de gas no conectadas para su uso cerca de este aparato o de otros.**

⚠ ADVERTENCIA: Siga detenidamente todos los procedimientos de comprobación de escapes de esta guía del propietario antes de utilizar la barbacoa. Hágalo incluso si la barbacoa ha sido montada por el proveedor.

⚠ ADVERTENCIA: No encienda este aparato sin haber leído primero las secciones de ENCENDIDO DEL QUEMADOR de esta guía del propietario.

SOLO PARA USO EN EXTERIOR.

AVISO PARA EL INSTALADOR: Estas instrucciones deben permanecer con el propietario y este las debe guardar para futuras consultas.

CE :845CN-0003
ID: 0845

58374

ES - SPANISH
07/11/13

ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

Si no se siguen los avisos sobre PELIGROS, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES incluidos en esta guía del propietario, pueden producirse daños materiales y personales graves o la muerte, así como incendios y explosiones.

ADVERTENCIAS:

- ⚠ **Montar la barbacoa de manera incorrecta puede resultar peligroso. Siga las instrucciones de montaje detenidamente.**
- ⚠ **No utilice esta barbacoa a menos que todas las piezas estén en su sitio. La barbacoa debe montarse correctamente respetando las instrucciones de montaje.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® no debe ser utilizada por los niños. Las piezas accesibles de la barbacoa pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños, personas mayores o mascotas lejos de la barbacoa cuando esté en uso.**
- ⚠ **Extreme las precauciones cuando utilice la barbacoa de gas Weber®. Estará caliente durante la cocción o la limpieza y nunca se debe dejar sin vigilancia ni mover cuando está en funcionamiento.**
- ⚠ **No utilice carbón, briquetas ni roca de lava en la barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **Durante el encendido de la barbacoa o la cocción, nunca se incline sobre la barbacoa abierta.**
- ⚠ **Nunca ponga las manos ni los dedos en el borde delantero de la cuba de cocción cuando la barbacoa esté caliente o la tapa abierta.**
- ⚠ **Al ponerla en marcha, se calienta toda la cuba de cocción. No la toque.**
- ⚠ **En ninguna circunstancia debe intentar desconectar el regulador de gas ni ninguna de las conexiones o empalmes de gas cuando la barbacoa esté en funcionamiento.**
- ⚠ **Use guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor mientras utiliza la barbacoa.**
- ⚠ **Siga las instrucciones sobre la conexión del regulador para el tipo de barbacoa de gas correspondiente.**
- ⚠ **En caso de que los quemadores se apaguen durante el funcionamiento de la barbacoa, cierre todas las válvulas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de volver a encender la barbacoa, mediante las instrucciones de encendido.**
- ⚠ **No debe haber materiales inflamables a menos de 60 cm de la barbacoa. Esta restricción incluye la parte superior, la inferior, la trasera y los lados de la barbacoa.**
- ⚠ **No instale este modelo de barbacoa en ninguna estructura deslizante o integrada en un muro. Ignorar esta ADVERTENCIA podría provocar un incendio o una explosión que, a su vez, podría causar daños materiales y personales graves, o incluso la muerte.**
- ⚠ **No almacene bombonas de gas adicionales (recambios) debajo de barbacoa o cerca de ella.**
- ⚠ **Después de un periodo de almacenamiento o sin utilizarla, compruebe que no haya escapes de gas en la barbacoa de gas Weber®, ni obstrucciones en los quemadores antes de ponerla en funcionamiento. Consulte las instrucciones de esta guía del propietario para ver los procedimientos correctos.**
- ⚠ **No ponga en funcionamiento la barbacoa de gas Weber® si hay conexiones de gas con escapes.**
- ⚠ **No utilice una llama para comprobar si hay escapes de gas.**
- ⚠ **No ponga fundas de barbacoa ni nada inflamable sobre la barbacoa ni en el área de almacenamiento debajo de esta, cuando esté en funcionamiento o caliente.**
- ⚠ **El gas propano líquido no es gas natural. La conversión o el intento de uso de gas natural en una unidad de gas propano líquido o viceversa es peligroso y anulará la garantía.**
- ⚠ **Mantenga el cable de red eléctrica y el tubo flexible de suministro de combustible lejos de superficies calientes.**
- ⚠ **No agrande los orificios de las válvulas ni los orificios del quemador durante su limpieza.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® se debe limpiar con cuidado a intervalos regulares.**
- ⚠ **Las bombonas de gas abolladas u oxidadas pueden resultar peligrosas y deben ser controladas por el proveedor de gas. No utilice bombonas de gas con válvulas estropeadas.**
- ⚠ **Aunque parezca que la bombona de suministro de gas está vacía, puede quedar gas, por lo que la bombona deberá transportarse y almacenarse en consecuencia.**
- ⚠ **Si se produce fuego de grasa, apague todos los quemadores y deje la tapa cerrada hasta que el fuego desaparezca.**
- ⚠ **En caso de producirse llamaradas incontroladas, saque los alimentos fuera de las llamas hasta que se apaguen.**

GARANTÍA

Weber-Stephen Products LLC garantiza por la presente al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa de gas Weber® que está libre de defectos, tanto de material como de fabricación, desde la fecha de compra del modo siguiente:

Piezas fundidas de aluminio:	25 (2 años la pintura; decoloración excluida)
Tapa de acero inoxidable:	25 años
Tapa con revestimiento de acero vitrificado:	25 años
Tubos de quemador de acero inoxidable:	10 años
Parrillas de cocción de acero inoxidable:	5 años sin oxidación ni quemaduras
Barras Flavorizer® de acero inoxidable:	5 años sin oxidación ni quemaduras
Parrillas de cocción de hierro colado vitrificado:	5 años sin oxidación ni quemaduras
Parrillas de cocción de acero vitrificado:	3 años sin oxidación ni quemaduras
Barras Flavorizer® de acero vitrificado:	2 años sin oxidación ni quemaduras
Quemador del asador giratorio de infrarrojos:	2 años
Todas las demás piezas:	2 años

Cuando se monta y se pone en marcha según las instrucciones impresas adjuntas. Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O LA FACTURA DE VENTA.

Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a satisfacción de Weber, que son defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se proporciona en el sitio Web. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados.

Esta garantía limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, o mantenimiento o servicio inadecuados, o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual, incluidos, pero sin limitarse a ellos, daños provocados por insectos dentro de los tubos del quemador, tal como se establece en esta guía del propietario.

El deterioro o daños debidos a condiciones meteorológicas rigurosas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos ya sea directamente o de la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada.

No existen otras garantías explícitas salvo las aquí establecidas y cualquier garantía implícita aplicable de comerciabilidad e idoneidad está limitada a la duración del periodo de cobertura de esta garantía limitada explícita por escrito. Algunas regiones no admiten límites en la duración de una garantía implícita, por lo que estos límites puede que no sean aplicables en su caso.

Weber no se hace responsable de ningún daño especial, indirecto o resultante. En algunas regiones no está permitida la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo que es posible que esta limitación o exclusión no sea válida en su caso.

Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir por él ninguna otra obligación o responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, retirada, devolución o sustitución de su equipo, y no existen declaraciones de este tipo que sean vinculantes para Weber.

Esta garantía solamente es válida para productos vendidos al por menor.

Visite www.weber.com®, seleccione su país de origen y registre su barbacoa hoy mismo.

Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden presentar ligeras diferencia respecto al modelo adquirido.

ÍNDICE

ADVERTENCIAS 2
GARANTÍA 3
ÍNDICE 3
VISTA DETALLADA DE LA BARBACOA DE GAS PROPANO LÍQUIDO SPIRIT® E-220™ CLASSIC 4
VISTA DETALLADA DE LA BARBACOA DE GAS PROPANO LÍQUIDO SPIRIT® E-320™ CLASSIC 6
INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL GAS PROPANO LÍQUIDO Y LAS CONEXIONES DE GAS 8
- ¿QUÉ ES EL GAS PROPANO LÍQUIDO? 8
- SUGERENCIAS PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA DE LAS BOMBONAS DE GAS PROPANO LÍQUIDO 8
- ALMACENAMIENTO 8
- REQUISITOS DE LA BOMBONA DE GAS PROPANO LÍQUIDO 8
- REQUISITOS Y CONEXIONES DEL REGULADOR 8

INSTALACIÓN DE LA BOMBONA DE GAS PROPANO LÍQUIDO DENTRO DEL ARMARIO 10
- ¿DÓNDE SE COLOCA LA BOMBONA DE GAS PROPANO LÍQUIDO? 10
- REQUISITOS DENTRO DEL ARMARIO 10
- INSTALACIÓN DENTRO DEL ARMARIO 11

INSTALACIÓN DE LA BOMBONA DE GAS PROPANO LÍQUIDO FUERA DEL ARMARIO. 12
- REQUISITOS FUERA DEL ARMARIO 12
- INSTALACIÓN EN EL SUELO 12

CONEXIÓN DEL REGULADOR. 13
- ¿QUÉ ES UN REGULADOR? 13
- CONEXIÓN DEL REGULADOR A LA BOMBONA 13

PREPARATIVOS PARA UTILIZAR LA BARBACOA 14
- ¿QUÉ ES UNA COMPROBACIÓN DE ESCAPES? 14
- DESMONTAJE PARCIAL DE LA BARBACOA PARA COMPROBAR SI HAY ESCAPES 14
- COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS 15
- DESCONEXIÓN DEL REGULADOR DE LA BOMBONA DE GAS PROPANO 17
- RELLENO DE LA BOMBONA DE GAS PROPANO 17
- RECONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS PROPANO 17

SUGERENCIAS ÚTILES PARA ASAR 18
- CONSEJOS Y SUGERENCIAS 18
- PRECALENTAMIENTO. 18
- COCCIÓN CON TAPA 18
- SISTEMA FLAVORIZER® 18
- GOTEO Y GRASA 18

COMPROBACIONES DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA. 19
- LA SEGURIDAD ANTE TODO 19
- BANDEJA INFERIOR AMOVIBLE 19
- BANDEJA RECOGEDORA DE ALUMINIO Y BANDEJA DE ALUMINIO DESECHABLE 19
- INSPECCIÓN DEL TUBO FLEXIBLE. 19

UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL. 20
- MÉTODOS PARA ENCENDER EL QUEMADOR. 20
- ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL 20
- APAGADO DEL QUEMADOR 20

UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL 22
- EN EL LATERAL... 22
- ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL 22
- APAGADO DEL QUEMADOR LATERAL 22

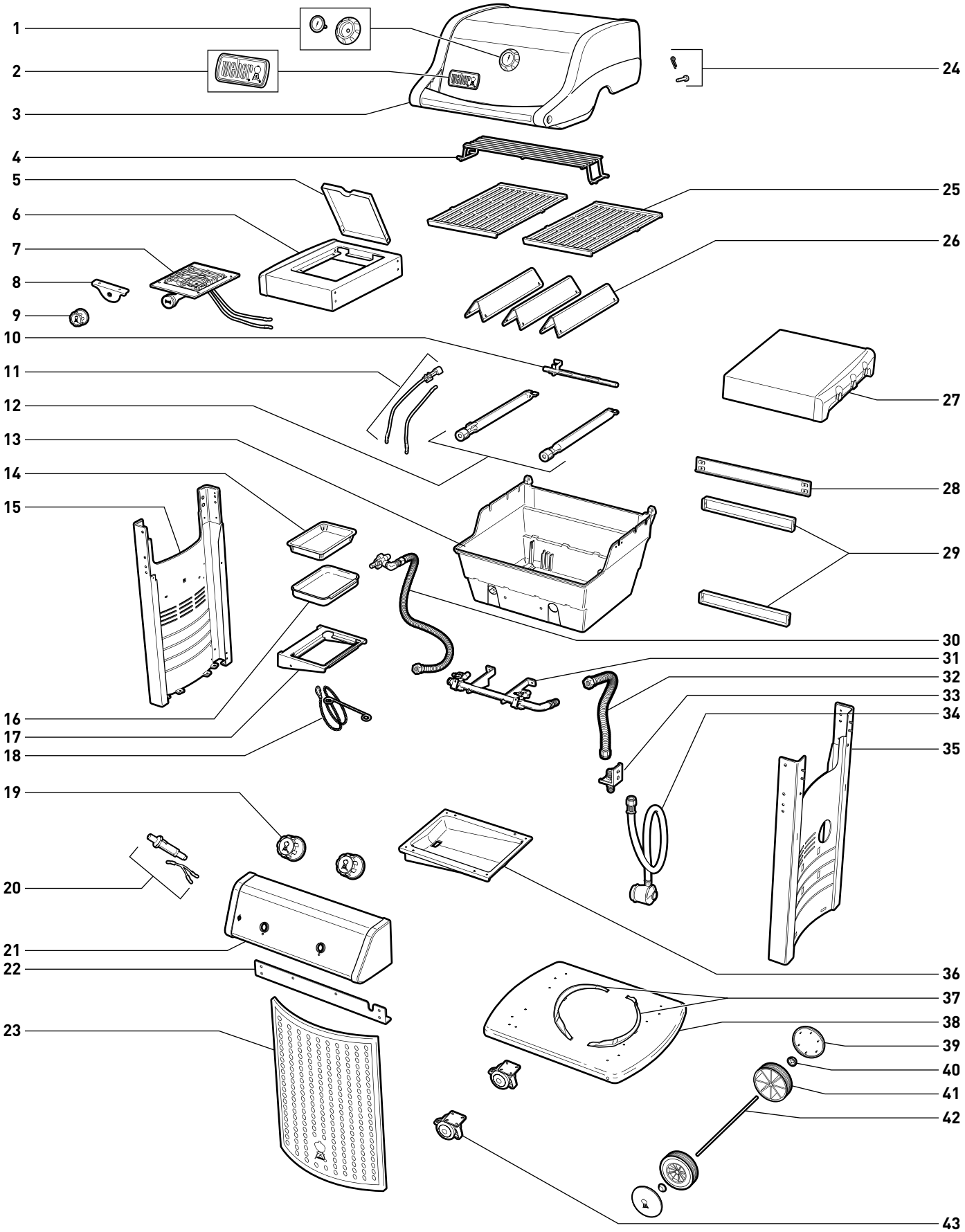
DETECCIÓN DE AVERÍAS 24
- DETECCIÓN GENERAL AVERÍAS 24
- DETECCIÓN DE AVERÍAS DEL QUEMADOR LATERAL 24

MANTENIMIENTO ANUAL 25
- MANTENIMIENTO DE LA BARBACOA WEBER® COMO NUEVA. 25
- PATRÓN DE LLAMA DEL QUEMADOR. 25
- RED(ES) PROTECTORA(S) CONTRA ARAÑAS E INSECTOS WEBER®. 25
- ORIFICIOS DEL TUBO DEL QUEMADOR 25
- LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DE LOS TUBOS DEL QUEMADOR. 26
- ALMACENAMIENTO 30

MANTENIMIENTO RUTINARIO. 31
- ATRACTIVA POR DENTRO Y POR FUERA 31
- LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA BARBACOA 31
- LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA. 31
- INSPECCIÓN DEL TUBO FLEXIBLE. 31
- MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO CROSSOVER® 32
- LIMPIEZA DEL TUBO DEL QUEMADOR LATERAL 33
- MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL 33

VISTA DETALLADA DE LA BARBACOA DE GAS PROPANO LÍQUIDO SPIRIT® E-220™ CLASSIC

Spirit_E220_Classic_LPG_EN_052013



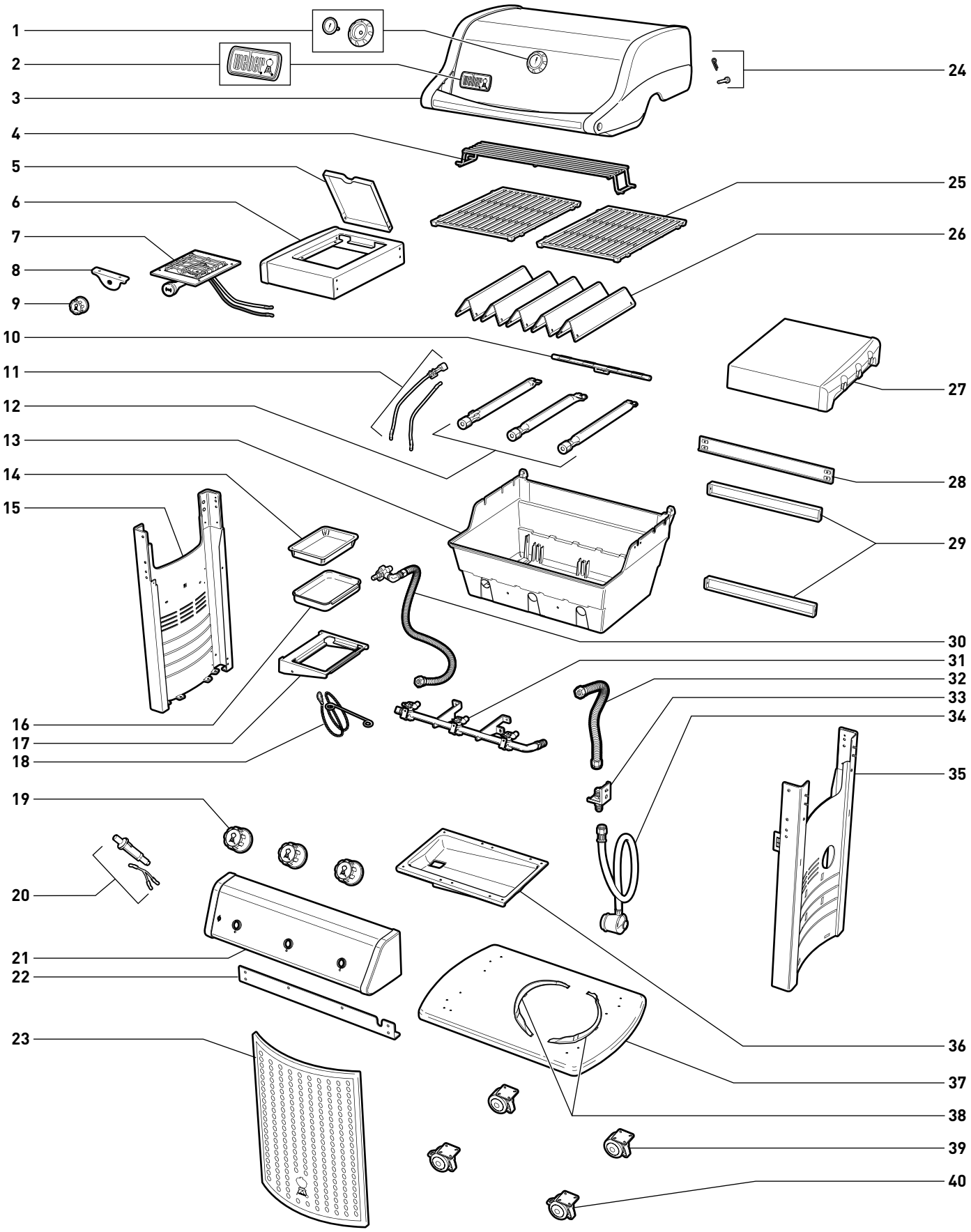
VISTA DETALLADA DE LA BARBACOA DE GAS PROPANO LÍQUIDO SPIRIT® E-220™ CLASSIC

LISTA DE VISTA DETALLADA DE LA BARBACOA DE GAS PROPANO LÍQUIDO SPIRIT® E-220™ CLASSIC

1. Termómetro y soporte
2. Placa del logotipo
3. Conjunto de la tapa
4. Parrilla de recalentamiento
5. Tapa del quemador lateral
6. Mesa lateral del quemador
7. Conjunto del quemador lateral
8. Placa de la válvula del quemador lateral
9. Mando de control del quemador lateral
10. Tubo del quemador Crossover®
11. Electrodo de encendido
12. Tubo del quemador
13. Cuba de cocción
14. Bandeja de aluminio desechable
15. Chasis izquierdo
16. Bandeja recogedora de aluminio
17. Soporte de la bandeja recogedora de aluminio
18. Soporte para cerillas
19. Mando de control
20. Encendedor
21. Consola de control de gas
22. Barra de fijación transversal delantera
23. Pantalla del armario
24. Kit de fijación de la tapa
25. Parrilla de cocción
26. Barra Flavorizer®
27. Mesa lateral
28. Barra de fijación transversal trasera
29. Barra transversal trasera
30. Conjunto del conducto de gas del quemador lateral
31. Colector
32. Tubo flexible del colector
33. Empalme de gas
34. Tubo flexible y regulador
35. Chasis derecho
36. Bandeja inferior amovible
37. Soporte para bombona de gas
38. Estantería inferior
39. Tapacubos
40. Clip de fijación de la rueda
41. Rueda
42. Eje
43. Rueda giratoria con bloqueo

VISTA DETALLADA DE LA BARBACOA DE GAS PROPANO LÍQUIDO SPIRIT® E-320™ CLASSIC

Spirit_E320_Classic_LPG_EN_052013



VISTA DETALLADA DE LA BARBACOA DE GAS PROPANO LÍQUIDO SPIRIT® E-320™ CLASSIC

LISTA DE VISTA DETALLADA DE LA BARBACOA DE GAS PROPANO LÍQUIDO SPIRIT® E-320™ CLASSIC

1. Termómetro y soporte
2. Placa del logotipo
3. Conjunto de la tapa
4. Parrilla de recalentamiento
5. Tapa del quemador lateral
6. Mesa lateral del quemador
7. Conjunto del quemador lateral
8. Placa de la válvula del quemador lateral
9. Mando de control del quemador lateral
10. Tubo del quemador Crossover®
11. Electrodo de encendido
12. Tubo del quemador
13. Cuba de cocción
14. Bandeja de aluminio desechable
15. Chasis izquierdo
16. Bandeja recogedora de aluminio
17. Soporte de la bandeja recogedora de aluminio
18. Soporte para cerillas
19. Mando de control
20. Encendedor
21. Consola de control de gas
22. Barra de fijación transversal delantera
23. Pantalla del armario
24. Kit de fijación de la tapa
25. Parrilla de cocción
26. Barra Flavorizer®
27. Mesa lateral
28. Barra de fijación transversal trasera
29. Barra transversal trasera
30. Conjunto del conducto de gas del quemador lateral
31. Colector
32. Tubo flexible del colector
33. Empalme de gas
34. Tubo flexible y regulador
35. Chasis derecho
36. Bandeja inferior amovible
37. Estantería inferior
38. Soporte para bombona de gas
39. Rueda giratoria
40. Rueda giratoria con bloqueo

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL GAS PROPANO LÍQUIDO Y LAS CONEXIONES DE GAS

¿QUÉ ES EL GAS PROPANO LÍQUIDO?

El gas propano líquido es el producto inflamable derivado del petróleo que se utiliza como combustible de la barbacoa. Es un gas a temperatura y presión moderadas cuando no está contenido. Pero a una presión moderada dentro de un recipiente, como una bombona, el gas propano es líquido. A medida que la presión se libera de la bombona, el líquido se evapora inmediatamente y se transforma en gas propano.

- El gas propano líquido tiene un olor similar al gas natural. Deberá ser consciente de este olor.
- El gas propano líquido es más pesado que el aire. Las fugas de gas propano líquido pueden permanecer en áreas bajas y no dispersarse.

SUGERENCIAS PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA DE LAS BOMBONAS DE GAS PROPANO LÍQUIDO

Existen muchas pautas y factores de seguridad que debe tener en cuenta cuando utilice gas propano líquido. Lea estas instrucciones detenidamente antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®.

- Cierre siempre la válvula de la bombona antes de desconectar el regulador.
- No utilice una bombona de gas propano líquido dañada. Las bombonas de gas propano líquido abolladas u oxidadas o que tengan la válvula dañada pueden ser peligrosas y deberán sustituirse por una nueva inmediatamente.
- Trate las bombonas de gas propano líquido vacías con el mismo cuidado que si estuviesen llenas. Incluso cuando la bombona de gas propano líquido esté vacía, puede que haya presión de gas en el interior.
- La bombonas de gas propano líquido siempre se deben instalar, transportar y almacenar en posición vertical. Las bombonas de gas propano líquido no deberán dejar caerse ni manipularse bruscamente.
- Nunca almacene ni transporte la bombona de gas propano líquido donde la temperatura pueda alcanzar los 51 °C (la bombona se calentará demasiado como para sujetarla con la mano). Por ejemplo: no deje la bombona de gas propano en un coche en un día caluroso.
- Realice una comprobación de escapes en la junta donde el regulador se conecta a la bombona de gas propano líquido siempre que tenga que volver a conectarla. Por ejemplo: realice la comprobación de escapes siempre que vuelva a llenar o instalar la bombona.
- Las bombonas de gas propano líquido deben mantenerse lejos del alcance de los niños.
- No la conecte a una fuente de gas natural (gas ciudad). Las válvulas y orificios están diseñados exclusivamente para gas propano líquido.
- Las áreas alrededor de la bombona de gas propano líquido deben estar libres de desechos.
- La bombona de gas propano líquido no debe cambiarse cerca de un foco de ignición.

ALMACENAMIENTO

Si la barbacoa ha estado almacenada durante un periodo de tiempo largo, es importante seguir estas pautas:

- Deberá cerrarse el suministro de gas propano líquido cuando no se vaya a utilizar la barbacoa de gas Weber®.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que la válvula de la bombona de gas propano líquido esté cerrada cuando no utilice la barbacoa.

- Si almacena la barbacoa de gas Weber® en el interior, primero DESCONECTE el suministro de gas y almacene la bombona de gas propano líquido en el exterior en una zona bien ventilada.
- Las bombonas de gas propano líquido desconectadas no deberán almacenarse dentro de un edificio, garaje o cualquier otro recinto cerrado.
- Si no desconecta la bombona de gas propano líquido de la barbacoa de gas Weber®, asegúrese de almacenar la barbacoa y la bombona en el exterior en una zona bien ventilada.
- Compruebe que la áreas que hay debajo de la consola de control de gas y de la bandeja inferior amovible estén libres de desechos que puedan obstruir el flujo de combustión o el aire de ventilación.

REQUISITOS DE LA BOMBONA DE GAS PROPANO LÍQUIDO

- Utilice solamente bombonas de gas propano líquido de entre 3 y 13 kg.

REQUISITOS Y CONEXIONES DEL REGULADOR

- En el Reino Unido, este aparato debe equiparse con un regulador conforme a BS 3016, con una salida nominal de 37 milibares. (Se suministra con la barbacoa).
- La longitud del tubo flexible no debe sobrepasar 1,5 metros.
- Evite enroscar el tubo flexible.
- Se recomienda sustituir el conjunto del tubo flexible del gas de la barbacoa de gas Weber® cada cinco años. Puede que en algunos países haya que sustituir el tubo flexible del gas en menos de cinco años, por lo tanto, habrá que observar los requisitos del país.
- El usuario no debe modificar ninguna pieza sellada por el fabricante.
- Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.
- Utilice solamente un regulador y un tubo flexible de baja presión homologado a escala nacional.
- Los reguladores de presión y los tubos flexibles solo deberán sustituirse por aquellos especificados por el fabricante del aparato de cocina al aire libre.
- Asegúrese de que el regulador esté montado con el pequeño orificio de ventilación apuntando hacia abajo de forma que no recoja agua. Este orificio de ventilación deberá permanecer libre de suciedad, grasa, insectos, etc.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL GAS PROPANO LÍQUIDO Y LAS CONEXIONES DE GAS

PAÍS	TIPO DE GAS Y PRESIÓN
Bulgaria, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estonia, Finlandia, Hungría, Islandia, Letonia, Lituania, Malta, Países Bajos, Noruega, Rumanía, Eslovaquia, Eslovenia, Suecia, Turquía	**I_3B/P - 30 mbar**
Bélgica, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Portugal, España, Suiza, Reino Unido	**I_{3+} - 28-30 / 37 mbar**
Polonia	**I_3B/P - 37 mbar**
Austria, Alemania	**I_3B/P - 50 mbar**

DATOS DE CONSUMO				
	Propano kW	**Butano kW**	**Propano g/h**	**Butano g/h**
Spirit® 210 Classic	7,8	8,8	558	640
Spirit® 220 Classic	11,3	12,9	808	939
Spirit® 310 Classic	9,4	10,6	672	771
Spirit® 320 Classic	12,9	14,7	922	1070
Spirit® 210 Original	7,8	8,8	558	640
Spirit® 310 Original	9,4	10,6	672	771
Spirit® 320 Original	12,9	14,7	922	1070
Spirit® 210 Premium	7,8	8,8	558	640
Spirit® 310 Premium	9,4	10,6	672	771
Spirit® 320 Premium	12,9	14,7	922	1070

TAMAÑO DEL ORIFICIO DE LA VÁLVULA					
VÁLVULAS DEL QUEMADOR PRINCIPAL					
	Gas propano líquido			**Gas metano**	
	I_3B/P - 30 mbar	**I_{3+} - 28-30 / 37 mbar**	**I_3B/P - 50 mbar**	**G (20)**	**G (25)**
Quemador 2 Spirit®	0,99 mm	0,97 mm	0,90 mm	1,40 mm	1,50 mm
Quemador 3 Spirit®	0,90 mm	0,86 mm	0,79 mm	1,25 mm	1,35 mm
VÁLVULA DEL QUEMADOR LATERAL					
	Gas propano líquido			**Gas metano**	
Spirit® 220	0.98 mm	0.90 mm	0.84 mm	1.39 mm	1.50 mm
Spirit® 320	0.98 mm	0.90 mm	0.84 mm	1.39 mm	1.50 mm

CONJUNTO DE VÁLVULA, REGULADOR Y TUBO FLEXIBLE DE RECAMBIO

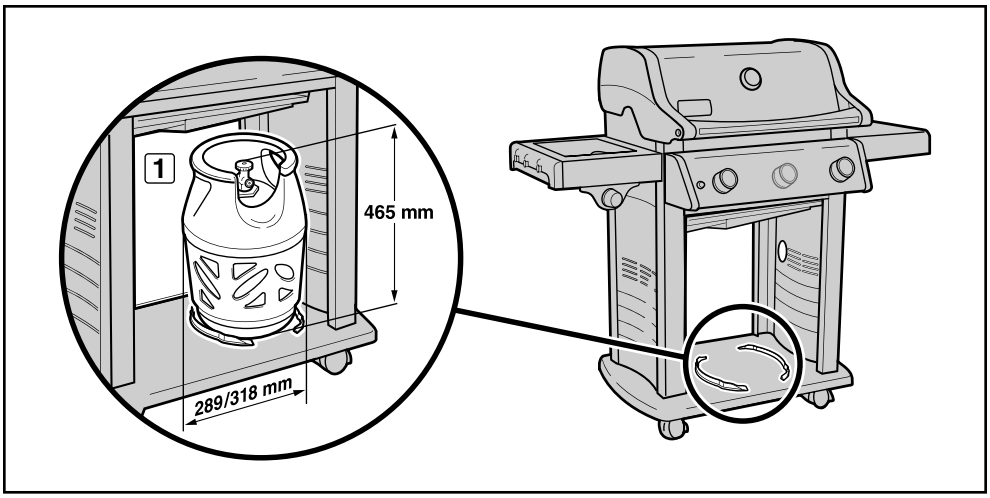
⚠ **AVISO IMPORTANTE: Se recomienda sustituir el conjunto del tubo flexible del gas de la barbacoa de gas Weber® cada cinco años. Puede que en algunos países haya que sustituir el tubo flexible del gas en menos de cinco años, por lo tanto, habrá que observar los requisitos del país.**

Para obtener un conjunto de válvula, regulador y tubo flexible de recambio, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.

INSTALACIÓN DE LA BOMBONA DE GAS PROPANO LÍQUIDO DENTRO DEL ARMARIO

¿DÓNDE SE COLOCA LA BOMBONA DE GAS PROPANO LÍQUIDO?

El tipo y tamaño de la bombona que ha adquirido determinarán si la bombona puede colocarse dentro o fuera del armario de la base. Existen dos opciones para colocarla: dentro del armario entre los soportes de la bombona o fuera del armario en el suelo.



REQUISITOS DENTRO DEL ARMARIO

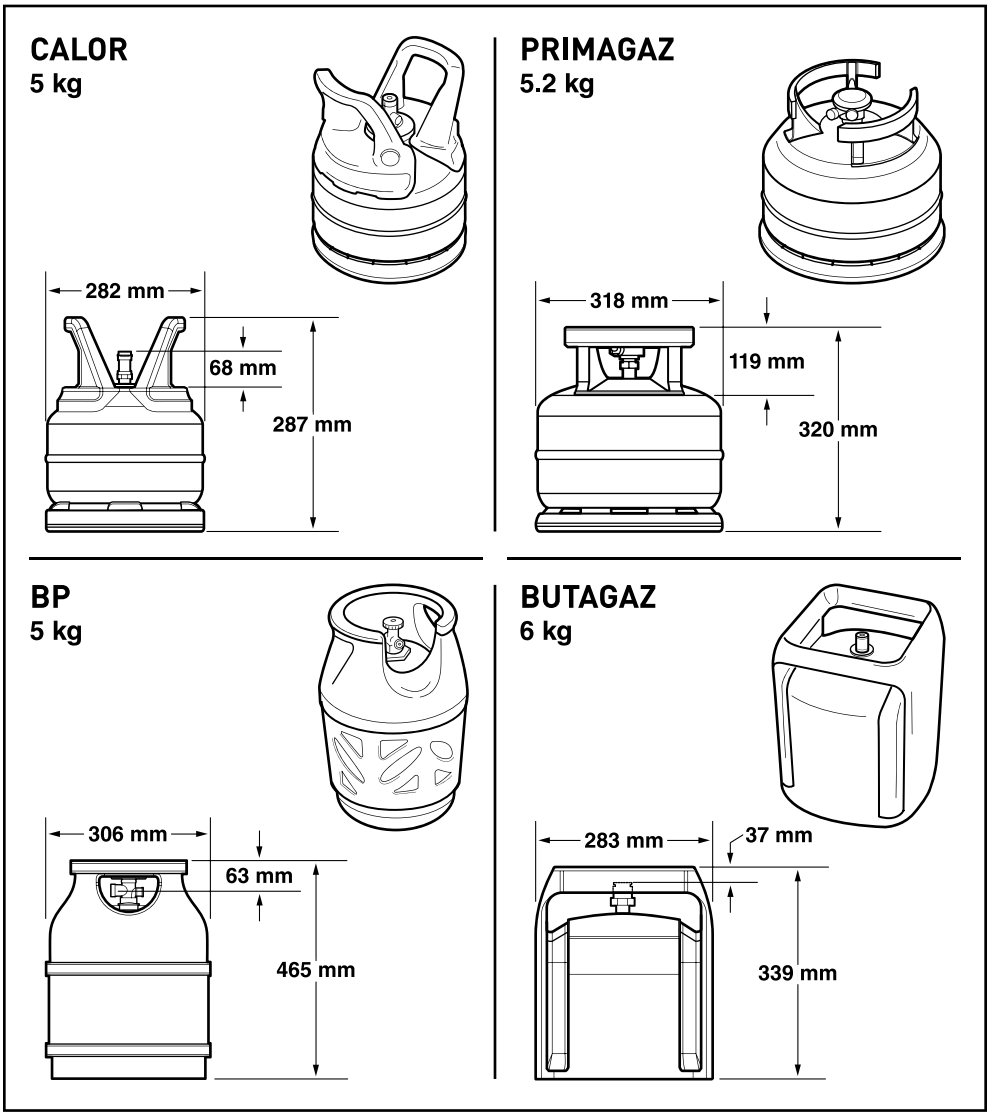
La bombona de gas propano líquido puede colocarse dentro del armario de la barbacoa si esta no sobrepasa los límites máximos de tamaño. Los límites máximos de tamaño para las bombonas instaladas dentro del armario son:

Capacidad de la bombona:	6 kg máximo
Altura de la bombona:	465 mm máximo
Anchura de la bombona:	289 mm máximo (base rectangular) o 318 mm máximo (base redonda)

La base de la bombona también debe quedar entre los soportes y descansar totalmente plana sobre el panel de base **(1)**.

⚠ **ADVERTENCIA: Si la bombona de gas propano líquido no cumple los límites de tamaño de la bombona para su colocación dentro del armario, no intente colocarla ni conectarla dentro del armario. Coloque y conecte la bombona fuera del armario. De lo contrario, podría dañar el tubo flexible y provocar un incendio o una explosión, lo que podría traducirse en daños materiales y personales graves, o incluso la muerte.**

Se ilustran varios modelos homologados de bombona para su instalación dentro del armario con dimensiones incluidas.



La máxima capacidad de la bombona de gas propano líquido DENTRO del armario son 6 kg.

La longitud del tubo flexible no debe sobrepasar 1,5 metros.

INSTALACIÓN DE LA BOMBONA DE GAS PROPANO LÍQUIDO DENTRO DEL ARMARIO

INSTALACIÓN DENTRO DEL ARMARIO

Necesitará: los soportes de la bombona **(1)**.

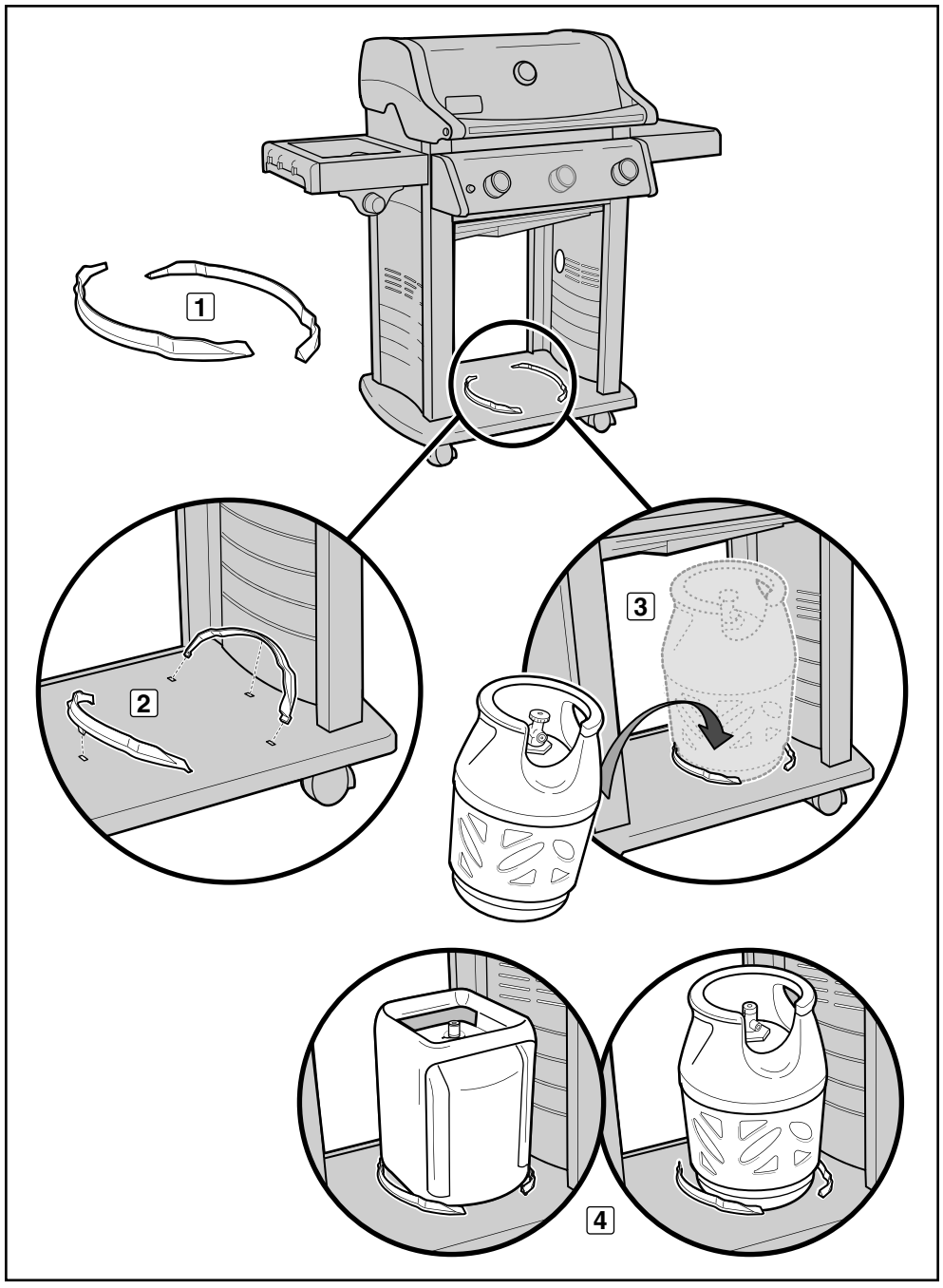
A) Levante y retire la pantalla del armario. Los soportes de la bombona encajan en los orificios de montaje en el panel inferior tal y como se muestra en la ilustración **(2)**. Inserte las lengüetas del soporte para la bombona en las ranuras rectangulares. Fije los soportes moviéndolos hacia abajo, de modo que la pestaña central quede bloqueada.

B) Levante y coloque la bombona entre los soportes de la bombona **(3)** que hay en el panel inferior. La base de la bombona debe quedar entre los soportes de la bombona **(4)**.

C) Gire la bombona hasta que la abertura de la válvula esté orientada hacia la parte delantera de la barbacoa.

D) Conecte el regulador a la bombona de gas propano líquido. Consulte “CONEXIÓN DEL REGULADOR”.

E) Vuelva a colocar la pantalla del armario.



INSTALACIÓN DE LA BOMBONA DE GAS PROPANO LÍQUIDO FUERA DEL ARMARIO

REQUISITOS FUERA DEL ARMARIO

Si la bombona no cumple con los requisitos de tamaño para su colocación dentro del armario, esta deberá colocarse fuera en el suelo, a la derecha del armario. Los límites máximos de tamaño para las bombonas instaladas fuera del armario son:

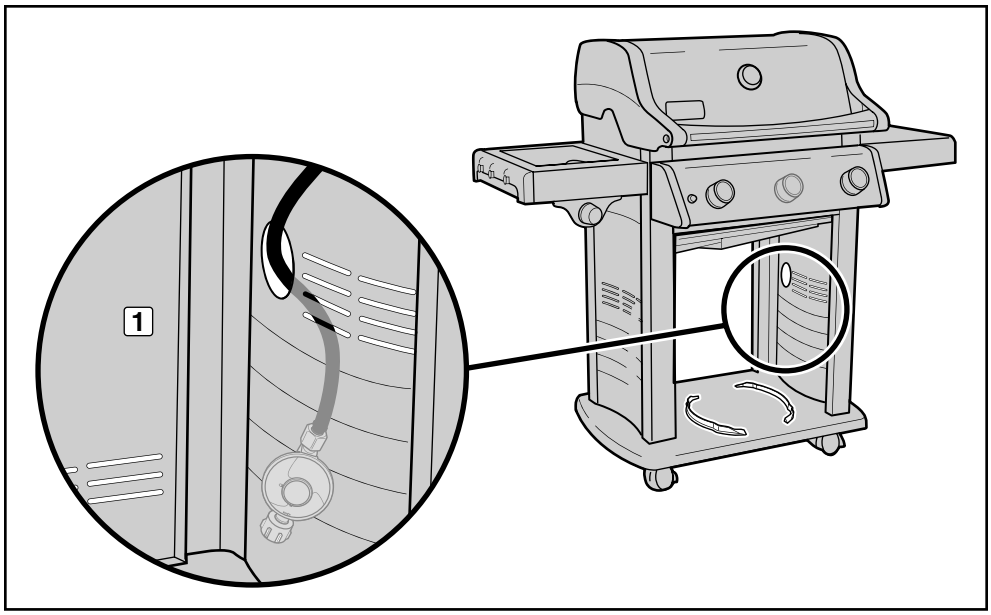
Capacidad de la bombona: 13 kg máximo

Altura de la bombona: 587 mm máximo

Anchura de la bombona: 306 mm máximo

INSTALACIÓN EN EL SUELO

A) Pase el tubo flexible del regulador **(1)** a través de la abertura del panel lateral.
B) Coloque la bombona en el suelo, fuera del armario, en el lado derecho de la barbacoa.
C) Gire la bombona de gas propano líquido para que la abertura de la válvula esté orientada hacia delante.
D) Conecte el regulador a la bombona de gas propano líquido. Consulte "CONEXIÓN DEL REGULADOR".



La máxima capacidad de la bombona de gas propano líquido FUERA del armario son 13 kg.

La longitud del tubo flexible no debe sobrepasar 1,5 metros.

¿QUÉ ES UN REGULADOR?

La barbacoa Weber® está equipada con un regulador de presión, que es un dispositivo para controlar y mantener la presión del gas constante a medida que se libera de la bombona de gas propano líquido.

CONEXIÓN DEL REGULADOR A LA BOMBONA

A) Conecte el regulador a la bombona de gas propano líquido.

⚠ **ADVERTENCIA: Asegúrese de que la bombona de gas propano líquido o la válvula del regulador estén cerradas.**

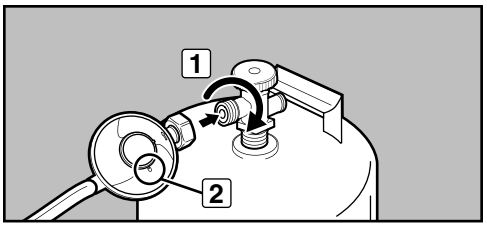
Algunos reguladores se presionan para conectarse y se sacan para desconectarse, otros tienen una tuerca con una rosca hacia la izquierda que se conecta a la válvula de la bombona. Identifique el tipo de regulador y siga las instrucciones de conexión específicas para dicho regulador.

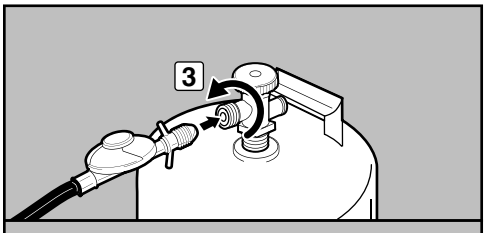
Conéctelo girando a la derecha
Enrosque el regulador en la bombona girando la conexión hacia la derecha **(1)**. Coloque el regulador de forma que el orificio de ventilación **(2)** esté orientado hacia abajo.

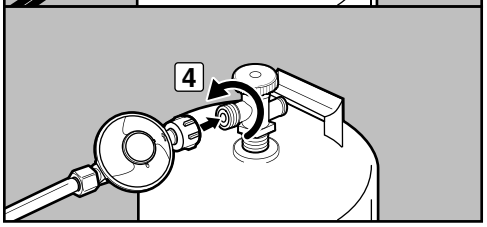
Conéctelo girando a la izquierda
Enrosque el regulador en la bombona girando hacia la izquierda **(3) (4)**.

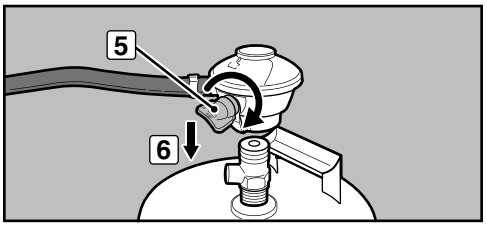
Conéctelo girando la palanca/mediante chasquido en su sitio
Gire la palanca del regulador **(5)** a la posición bajada/desconectada. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula de la bombona hasta que el regulador se asiente en su sitio mediante un chasquido **(6)**.

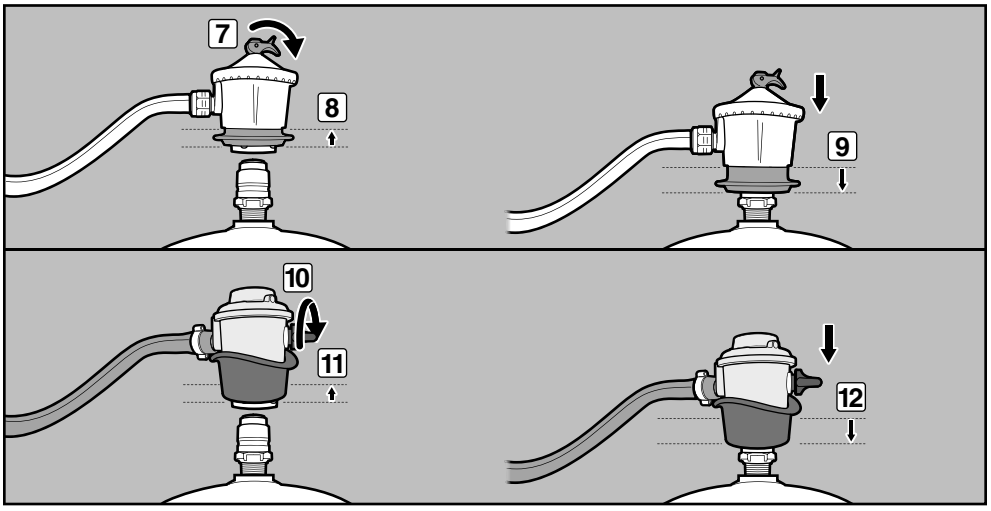
Conéctelo deslizando el collar
Asegúrese que la palanca del regulador está en posición apagada **(7) (10)**. Deslice el collar del regulador hacia arriba **(8) (11)**. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula de la bombona y mantenga la presión. Deslice el collar hacia abajo para cerrar **(9) (12)**. Si el regulador no cierra, repita el procedimiento.











¿QUÉ ES UNA COMPROBACIÓN DE ESCAPES?

El sistema de combustible de la barbacoa cuenta con conexiones y empalmes. Una comprobación de escapes es una forma fiable de asegurarse de que no se está escapando el gas de ninguna conexión o empalme.

Aunque todas las conexiones de fábrica se han comprobado minuciosamente por si presentaran fugas, es importante llevar a cabo una comprobación de escapes antes de utilizar la barbacoa por primera vez, así como siempre que desconecte y vuelva a conectar un empalme y cada vez que realice el mantenimiento rutinario.

A la hora de elegir un lugar para instalar y manejar la barbacoa, es importante considerar los aspectos de seguridad. Asegúrese de leer las siguientes advertencias antes de instalar o utilizar la barbacoa.

ADVERTENCIAS:

- ⚠ **Este aparato está diseñado para ser utilizado solamente al aire libre y nunca deberá utilizarse en garajes o porches y verandas cerradas.**
- ⚠ **La barbacoa Weber® no se debe utilizar bajo un techo combustible sin protección o que sobresalga.**
- ⚠ **La barbacoa Weber® no está prevista para su instalación en vehículos o barcos recreativos.**
- ⚠ **No debe haber materiales inflamables a menos de 60 cm de la barbacoa. Esta restricción incluye la parte superior, la inferior, la trasera y los lados de la barbacoa.**
- ⚠ **Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., y materiales combustibles.**
- ⚠ **Mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa de la bombona libres de residuos.**
- ⚠ **Este aparato se calienta mucho. Tenga mucho cuidado cuando haya niños o personas mayores presentes.**
- ⚠ **No mueva el aparato cuando esté encendido.**

DESMONTAJE PARCIAL DE LA BARBACOA PARA COMPROBAR SI HAY ESCAPES

Para realizar la comprobación de escapes, debe acceder a las válvulas de gas, lo que implica un desmontaje sencillo de la barbacoa.

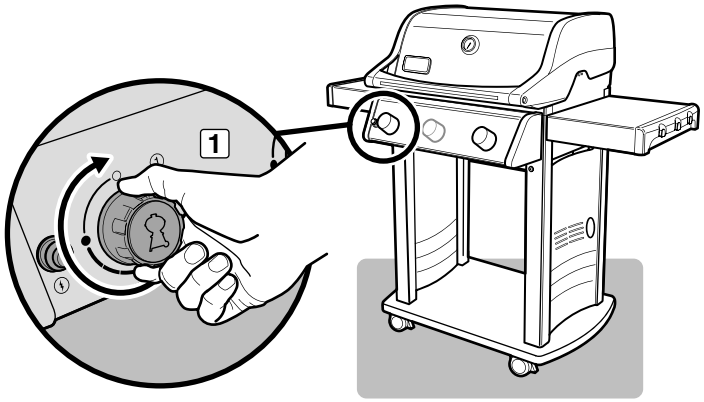
Verifique que la barbacoa esté apagada

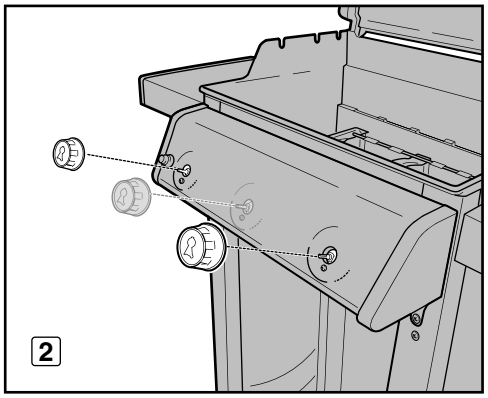
A) Cierre el suministro de gas en su origen.
B) Compruebe que **TODOS** los mandos del quemador estén en posición apagada (○) **(1)**. Cuando se entrega la barbacoa, los mandos de control están en posición apagada (○), pero debe comprobarlo para asegurarse de que están apagados. Hágalo apretando y girando los mandos de control hacia la derecha. Si no giran, es que están apagados. Si giran, siga girándolos a la derecha hasta que hagan tope: entonces estarán apagados. Si su barbacoa dispone de quemador lateral, asegúrese de que el mando de control esté apagado.

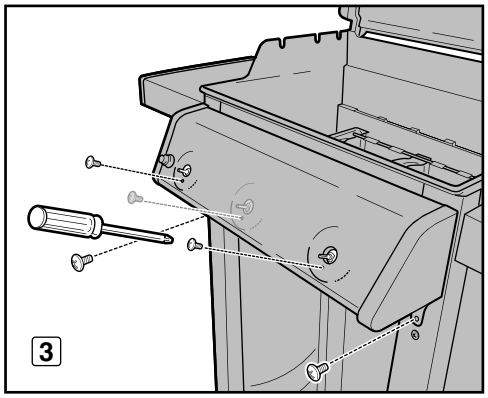
Extracción de la consola de control de gas

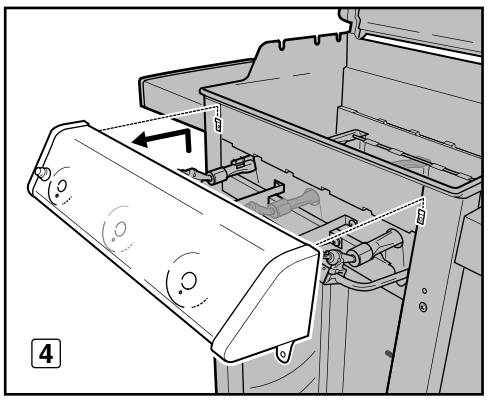
Necesitará: un destornillador de cruz.
A) Retire los mandos de control de temperatura **(2)**.
B) Retire los tornillos de la parte delantera de la consola de control de gas mediante un destornillador de cruz **(3)**.
C) Levante con cuidado la consola de control de gas y a continuación, tire de ella hacia delante para separarla del chasis **(4)**.
D) Desconecte los cables del botón de encendido que está situado debajo de la consola de control de gas **(5)**. *NOTA: tire de los terminales en los extremos de los cables.*

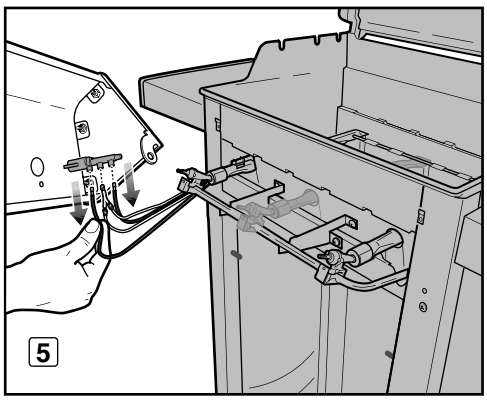
La barbacoa está ahora lista para comprobar si hay escapes. Siga lso pasos que aparecen en la sección "COMPROBAR SI HAY ESCAPES."











⚠ PELIGRO

No utilice una llama abierta para comprobar si hay escapes de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras está comprobando si hay escapes. Las chispas o llamas provocan incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.

- **⚠ ADVERTENCIA: Las conexiones de gas de la barbacoa de gas se han probado en fábrica. No obstante, recomendamos que compruebe si hay escapes en las conexiones de gas, antes de utilizar su barbacoa de gas.**
- **⚠ ADVERTENCIA: Lleve a cabo estas comprobaciones de escapes incluso si su barbacoa fue montada por el distribuidor o la tienda.**
- **⚠ ADVERTENCIA: Debe comprobar que no haya escapes de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar una conexión de gas.**

NOTA: Se han comprobado cuidadosamente todas las conexiones de fábrica para que no tengan escapes de gas y los quemadores han pasado prueba de llamas. Como medida de seguridad, no obstante, debe volver a comprobar todos las conexiones por si tuvieran escapes antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. El envío y la manipulación pueden aflojar o dañar alguna conexión de gas.

COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS

Necesitará: Un pulverizador, un cepillo o un trapo, además de una solución de agua y jabón. (Puede fabricar su propia solución de agua y jabón mezclando un 20% de jabón líquido con un 80% de agua; o, también puede comprar la solución en la sección de fontanería de una ferretería).

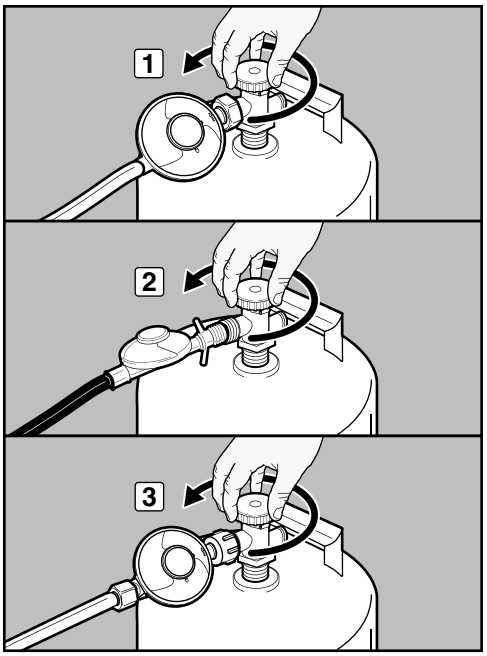
A) Abra el suministro de gas en su origen.

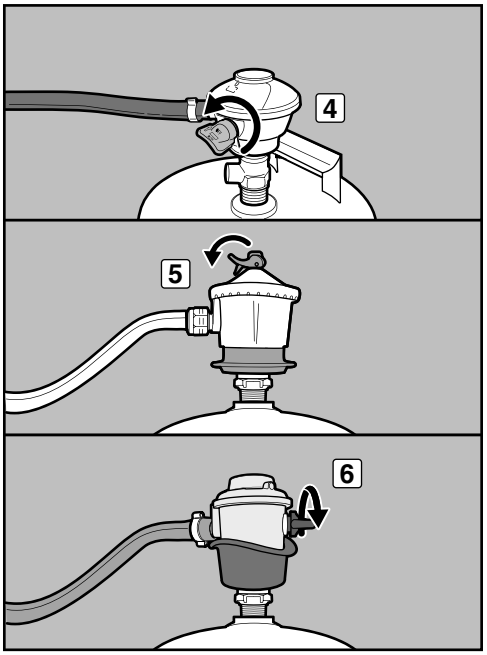
⚠ ADVERTENCIA: No encienda los quemadores cuando realice comprobaciones de escapes.

Identifique el tubo del regulador. Siga las instrucciones de dicho regulador.

Gire la válvula
Gire la válvula de la bombona hacia la izquierda **(1) (2) (3)**.

Mueva la palanca
Mueva la palanca del regulador en posición conectada **(4) (5) (6)**.





COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS (continuación)

B) Para comprobar si hay escapes, humedezca las conexiones con una solución de agua y jabón, utilizado un pulverizador y un cepillo o trapo. Si se forman burbujas, o si crece una pompa, hay un escape. Aplique la solución de agua y jabón en las conexiones siguientes:

a) Conexión entre el tubo flexible del regulador y el empalme de gas **(1)**.
b) Conexión entre el tubo flexible ondulado del colector y el empalme de gas **(2)**.
c) Conexión entre el tubo flexible ondulado del colector y el colector **(3)**.

Para barbacoas Spirit® con quemadores laterales:

d) Conexiones entre el tubo flexible del quemador lateral y el colector **(4)**.
e) Conexiones entre el tubo flexible del quemador lateral y la válvula **(5)**.

⚠ **ADVERTENCIA: Si existe un escape en las conexiones (1, 2, 3, 4 o 5), cierre el gas, vuelva a apretar la conexión con una llave y vuelva a comprobar las fugas con una solución de agua y jabón. Si el escape persiste después de volver a apretar la conexión, apague el gas. NO UTILICE LA BARBACOA. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.**

f) Conexión entre la bombona y el regulador **(6)**.
g) Conexión entre el tubo flexible del regulador y el regulador **(7)**.
h) Conexión entre las válvulas y el colector **(8)**.

⚠ **ADVERTENCIA: Si hay un escape en las conexiones (6, 7 o 8), apague el gas. NO UTILICE LA BARBACOA. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.**

C) Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, apague el suministro de gas en su origen y lave las conexiones con agua.

NOTA: Como algunas soluciones para la comprobación de escapes, incluida el agua jabonosa, pueden resultar ligeramente corrosivas, se deben aclarar todas las conexiones con agua una vez realizadas las comprobaciones de escapes.

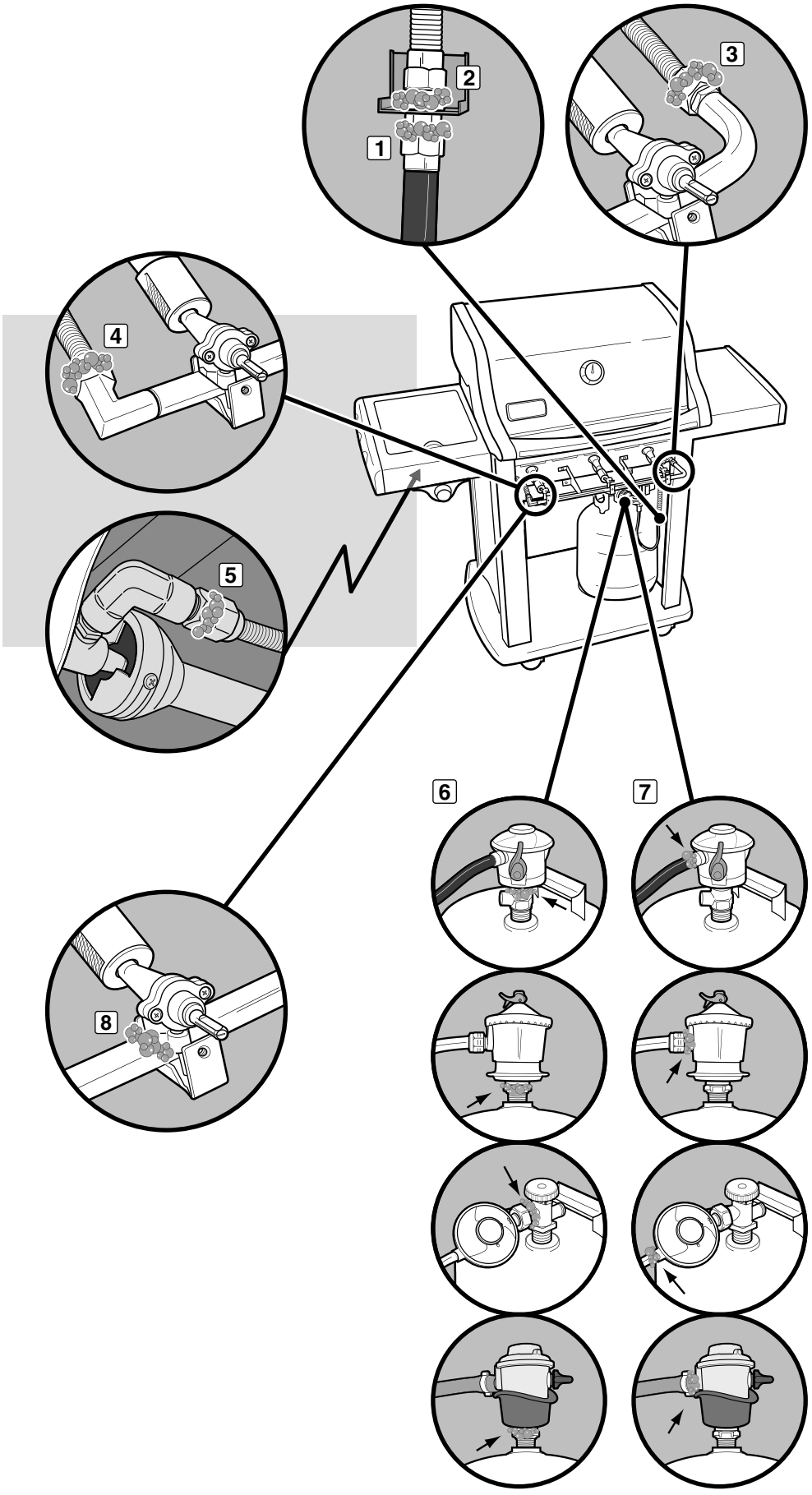
Vuelva a instalar la consola de control de gas

Necesitará: un destornillador Phillips.

A) Alinee los vástagos de las válvulas con los orificios de la consola de control de gas. Coloque el borde superior de la consola de control de gas en las lengüetas del conjunto del chasis. Empuje la consola de control de gas hacia abajo para colocarla en su sitio.
B) Fije la consola de control de gas con tornillos.
C) Coloque los mandos de control correspondientes en los vástagos de las válvulas.
D) Conecte los cables en el botón de encendido.

⚠ **ADVERTENCIA: Asegúrese de que todos los componentes están bien montados y que las piezas metálicas están debidamente apretadas antes de utilizar la barbacoa. De no seguir esta advertencia, sus acciones pueden provocar incendios, explosiones o daños estructurales que, a su vez, pueden producir daños materiales y personales graves o incluso la muerte.**

Ahora está listo para utilizar la barbacoa.



DESCONEXIÓN DEL REGULADOR DE LA BOMBONA DE GAS PROPANO

A) Retire la bombona de gas propano cerrando el suministro de gas y desconectando el conjunto del regulador y el tubo flexible de la bombona.

⚠ **ADVERTENCIA: Asegúrese de que la válvula del regulador o de la bombona estén cerradas.**

Identifique el tipo de regulador. Siga las instrucciones de desconexión para dicho regulador.

Desconexión girando a la izquierda
Desenrosque el regulador de la bombona girando el empalme hacia la izquierda **(1)**.

Desconexión girando a la derecha
Desenrosque el regulador de la bombona girando el empalme hacia la derecha **(2) (3)**.

Desconexión girando la palanca
Gire la palanca del regulador hacia la derecha **(4)** en la posición apagada. Empuje la palanca del regulador **(5)** hasta que se suelte de la bombona **(6)**.

Desconexión deslizando el collar
Asegúrese de que la palanca del regulador esté en posición apagada **(7) (9)**. Deslice el collar del regulador hacia arriba **(8) (10)** para desconectarlo de la bombona.

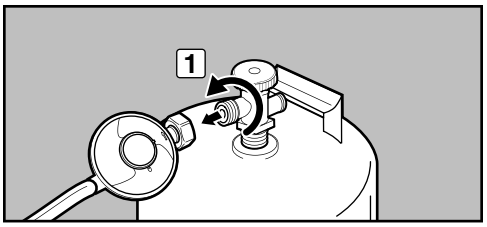
B) Cambie la bombona vacía por una llena.

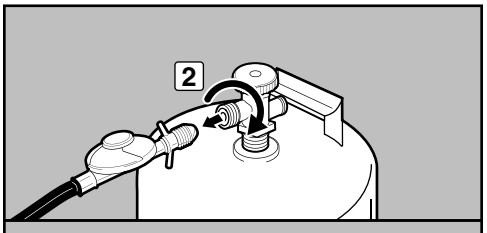
RELLENO DE LA BOMBONA DE GAS PROPANO

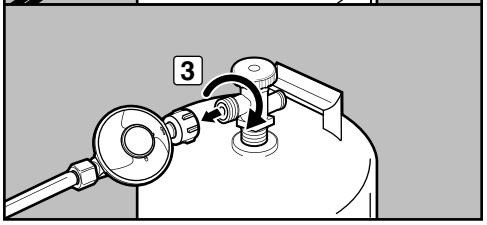
Le recomendamos que rellene la bombona de propano antes de que se acabe por completo. Para rellenarla, lleve la bombona de propano a un distribuidor de "gas propano".

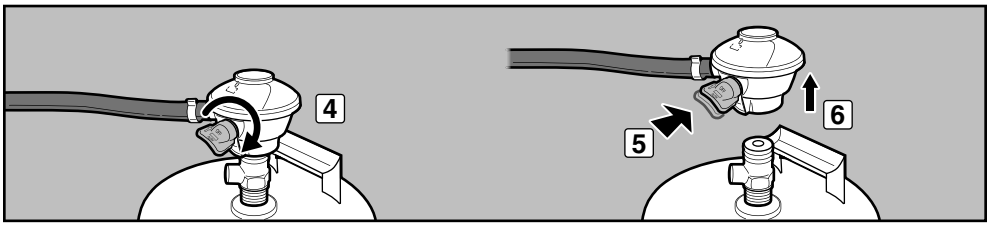
RECONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS PROPANO

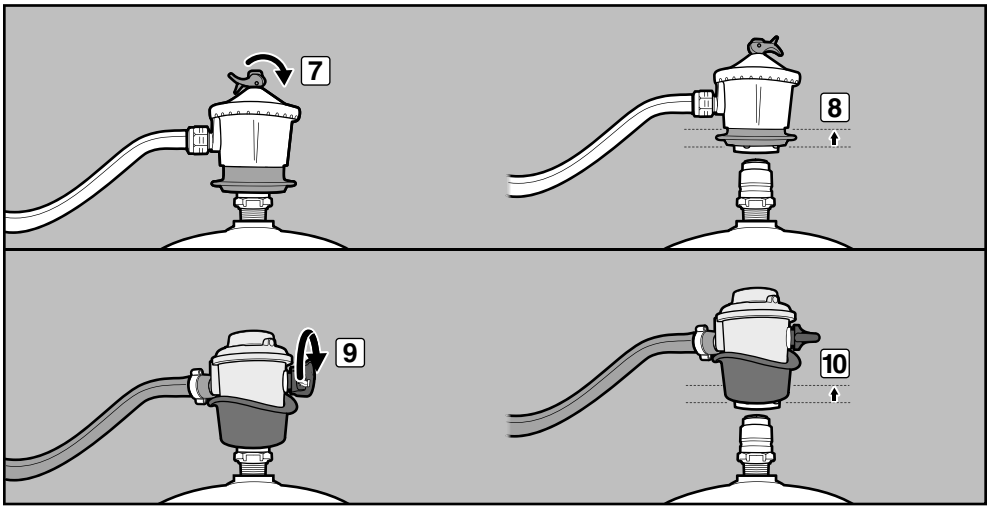
Consulte "CONEXIÓN DEL REGULADOR A LA BOMBONA DE GAS PROPANO".











CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Precaliente siempre la barbacoa antes de cocinar. Coloque todos los quemadores en posición alta y cierre la tapa; precaliente durante 10 minutos o hasta que el termómetro registre 260 - 290 °C (500 - 550 °F).
- La temperatura de la barbacoa de gas puede subir más de lo normal en los primeros usos.
- Los tiempos de cocción de las recetas se basan en una temperatura exterior de 20 ˚C (70 ˚F) con poco viento o sin viento. Prolongue el tiempo de cocción en días fríos, con viento o a grandes altitudes. Reduzca el tiempo de cocción en días muy calurosos.
- Las condiciones de cocción pueden requerir el ajuste de los mandos de control de los quemadores para lograr la temperatura de cocción correcta.
- Dore la carne y cocínela con la tapa bajada para asar la carne perfectamente.
- Amontonar los alimentos en la parrilla de cocción prolongará el tiempo de cocción de estos.
- Reduzca el exceso de grasa en bistecs, chuletas y asados, dejando no más de 6,4 mm (un ¼ de pulgada) de grasa. Cuanto menor es la grasa, más fácil es la limpieza, y es una garantía contra llamaradas no deseadas.
- En general, las piezas de carne grandes requerirán más tiempo de cocción que las piezas pequeñas.
- Algunas comidas, como guisos o filetes de pescado finos, requerirán un contenedor para ser asados. Se recomiendan bandejas de aluminio desechables, pero se puede utilizar cualquier bandeja metálica con asas a prueba de horno.
- Las comidas cocinadas en contenedores, como judías en lata, necesitarán más tiempo de cocción si se cocinan en una cacerola honda que si se cocinan en un recipiente llano.
- Las comidas colocadas en la parrilla de cocción directamente encima de los quemadores puede que necesiten que se les dé la vuelta o ser movidas a otra zona menos caliente.
- Mejor use pinzas que un tenedor para dar la vuelta y manipular carnes y así evitar que pierdan el jugo. Utilice dos espátulas para manipular grandes piezas de pescado.
- Asegúrese siempre de que la bandeja inferior amovible y la bandeja recogedora de aluminio estén limpias sin residuos.
- No forre la bandeja inferior amovible con papel de aluminio. Esto podría hacer que la grasa no fluyera en la bandeja recogedora de aluminio.
- Si se producen llamaradas no deseadas, apague todos los quemadores y mueva la comida a otra zona de la parrilla de cocción. Las llamas desaparecerán pronto. Después de que desaparezcan las llamas, vuelva a encender la barbacoa. NUNCA UTILICE AGUA PARA APAGAR LAS LLAMAS EN UNA BARBACOA DE GAS.
- Mediante el temporizador sabrá cuando las comida está en su punto y evitará que se pase.

PRECALENTAMIENTO

Precalentar la barbacoa antes de cocinar es importante. Para precalentar: Encienda la barbacoa de acuerdo con las instrucciones que aparecen en la guía del propietario; a continuación, gire todos los quemadores en posición encendida/alta (ϟ), cierre la tapa y precaliente hasta que la temperatura alcance de 260 a 290 °C (500° a 550 °F), la temperatura de asado correcta. Esto llevará entre 10 y 15 minutos en función de las condiciones meteorológicas como la temperatura del aire o el viento. Después de precalentar, puede ajustar los quemadores individuales como desee.

⚠ **ADVERTENCIA: En caso de que los quemadores se apaguen durante el funcionamiento de la barbacoa, cierre todas las válvulas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de volver a encender la barbacoa, mediante las instrucciones de encendido.**

COCCIÓN CON TAPA

Todo el procedimiento de cocción se realiza con la tapa bajada para que el calor se propague y circule de forma uniforme y constante. Con la tapa cerrada, la barbacoa de gas cocina como un horno de convección. El termómetro en la tapa indica la temperatura de cocción dentro de la barbacoa. Todo el precalentamiento y la cocción se realiza con la tapa bajada. No mire: se pierde calor cada vez que levanta la tapa.

SISTEMA FLAVORIZER®

La tapa cerrada y las barras Flavorizer® producen ese sabor "al aire libre" típico de los alimentos. Cuando el jugo de la carne gotea en las barras especiales angulares Flavorizer® crean un humo que proporciona a los alimentos ese sabor a barbacoa irresistible. Gracias al diseño único de los quemadores, las barras Flavorizer® y los controles flexibles de temperatura, las llamaradas incontroladas se eliminan casi por completo, porque es USTED quien controla las llamas.

GOTEO Y GRASA

Gracias al diseño especial de los quemadores y barras Flavorizer®, el exceso de grasa pasa a través de la bandeja inferior amovible y va a parar a la bandeja recogedora de aluminio. Hay bandejas de aluminio desechables que se adaptan a la bandeja recogedora de aluminio.

LA SEGURIDAD ANTE TODO

Es buena idea habituarse a realizar unas pocas comprobaciones de seguridad antes de utilizar la barbacoa.

Antes de utilizar la barbacoa, siempre debe pensar primero en la seguridad. A continuación, se explican unas comprobaciones de seguridad que deberá realizar siempre que utilice la barbacoa.

BANDEJA INFERIOR AMOVIBLE

La barbacoa está fabricada con un sistema colector de grasa, que desvía la grasa de los alimentos y la deposita en contenedores extraíbles.

Compruebe que no haya acumulación de grasa en la bandeja inferior amovible siempre que utilice la barbacoa. Elimine el exceso de grasa con un raspador de plástico **(1)**. Lave la bandeja inferior amovible con una solución de agua y jabón y aclare con agua.

⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la bandeja inferior amovible con papel de aluminio.**

BANDEJA RECOGEDORA DE ALUMINIO Y BANDEJA DE ALUMINIO DESECHABLE

La grasa de la bandeja inferior amovible desvía la grasa hasta la bandeja recogedora de aluminio. Limpiar la bandeja recogedora de aluminio es tan importante como limpiar la bandeja inferior amovible.

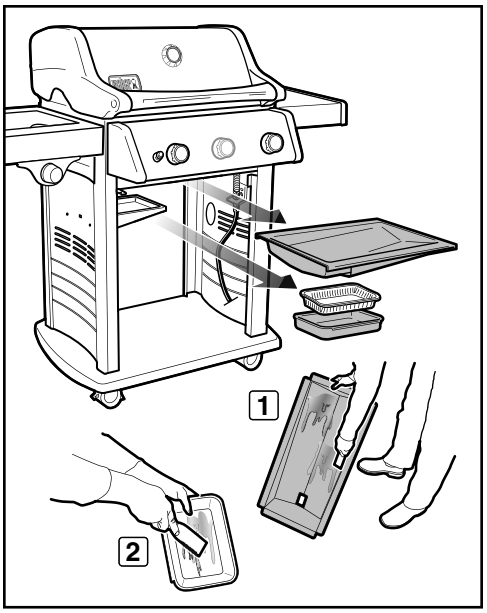
Compruebe que no haya acumulación de grasa en la bandeja recogedora de aluminio siempre que utilice la barbacoa. Elimine el exceso de grasa con un raspador de plástico **(2)**. Lave la bandeja recogedora de aluminio con agua jabonosa caliente y aclare con agua. Para mantener la bandeja recogedora de aluminio limpia por más tiempo, puede forrar la bandeja recogedora de aluminio con una bandeja de aluminio desechable Weber® o con papel de aluminio.

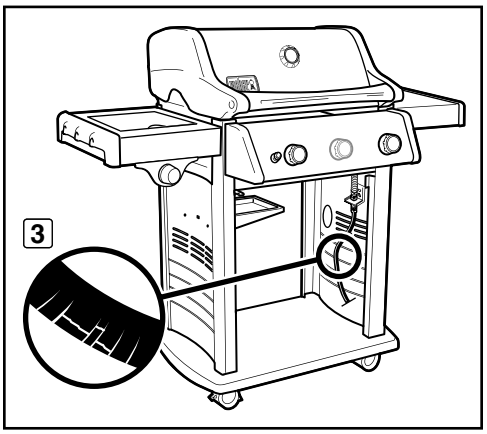
⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja inferior amovible ni en la bandeja recogedora de aluminio antes de casa uso. Elimine el exceso de grasa para evitar incendios. Un incendio por grasa puede provocar lesiones personales graves y daños materiales.**

INSPECCIÓN DEL TUBO FLEXIBLE

El tubo flexible debe inspeccionarse por si presenta indicios de agrietamiento **(3)**.

⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe el tubo flexible antes de cada uso de la barbacoa por si hubiera fisuras, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible está inservible, no utilice la barbacoa. Sustitúyalo solo por un tubo flexible de recambio autorizado por Weber®. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.**





MÉTODOS PARA ENCENDER EL QUEMADOR

Existen dos formas para encender el quemador 1. La primera es mediante el sistema de encendido Crossover® integrado en la barbacoa. La segunda es con una cerilla.

A continuación, se describen los pasos para encender la barbacoa mediante el sistema de encendido Crossover®. En la página siguiente se indican los pasos para encender la barbacoa con una cerilla.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Sistema de encendido Crossover®

El sistema de encendido Crossover® enciende el quemador 1 mediante una chispa desde el electrodo de encendido dentro de la cámara de encendido Gas Catcher™. La energía para la chispa se genera pulsando el botón de encendido electrónico. Oirá el chasquido del encendedor. Los quemadores 2 (y 3) pueden encenderse después de encender el quemador 1.

A) Abra la tapa de la barbacoa **(1)**.

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa antes de encender los quemadores de la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

B) Asegúrese de que **TODOS** los mandos de control de los quemadores estén apagados **(2)**. Compruébelo empujando los mandos de control y girándolos a la derecha hasta que hagan tope.

⚠ ADVERTENCIA: Los mandos de control de los quemadores deben estar en posición apagada (○) antes de activar la válvula de la bombona de gas propano líquido.

C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función del tipo de regulador y bombona. Consulte "A)" en "COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS."

D) Empuje el mando de control del quemador 1 y gírelo a la izquierda en posición encendida/alta (ϟ) **(3)**. **IMPORTANTE: Encienda siempre el quemador 1 primero. Los demás quemadores se encienden desde el quemador 1.**

E) Pulse el botón de encendido varias veces **(4)**. Oirá el chasquido del encendedor.

F) Compruebe que el quemador 1 esté encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama.

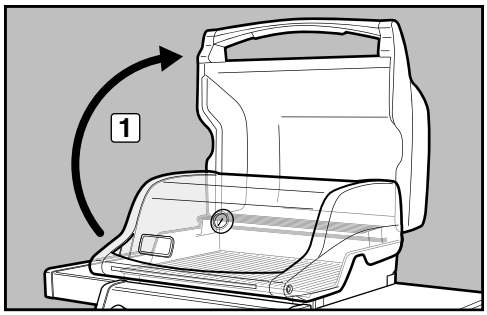
⚠ ADVERTENCIA: Durante el encendido de la barbacoa o la cocción, nunca se incline sobre la barbacoa abierta.

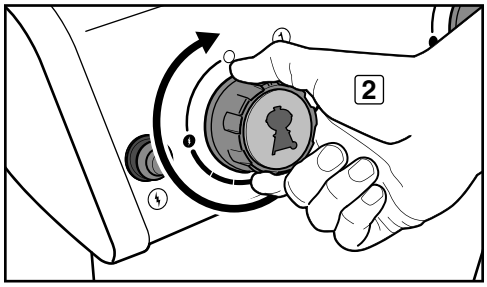
⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador 1 no se enciende en cinco segundos, deténgase, gire el mando de control del quemador en posición apagada y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo o de encenderlo con una cerilla.

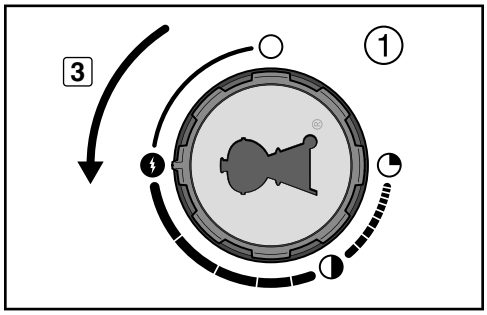
G) Después de que se encienda el quemador 1, puede encender el quemador 2 (y el quemador 3).

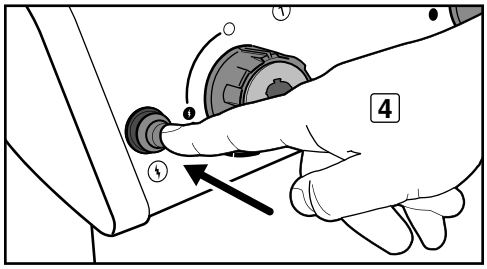
APAGADO DEL QUEMADOR

Presione y gire el mando del control de cada quemador a la derecha hasta la posición apagada (○). Corte el suministro de gas en el origen.









UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Encendido con una cerilla

A) Abra la tapa de la barbacoa **(1)**.

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa antes de encender los quemadores de la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

B) Asegúrese de que **TODOS** los mandos de control de los quemadores estén apagados **(2)**. Compruébelo empujando los mandos de control y girándolos a la derecha hasta que hagan tope.

⚠ ADVERTENCIA: Los mandos de control de los quemadores deben estar en posición apagada (○) antes de activar la válvula de la bombona de gas propano líquido.

C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función del tipo de regulador y bombona. Consulte "A)" en "COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS".

D) Coloque una cerilla en el soporte para cerillas y enciéndala. Introduzca el soporte para cerillas con una cerilla encendida por debajo de la parrilla de cocción, más allá de las barras Flavorizer® y cerca del quemador 1 **(3)**.

E) Empuje el mando de control del quemador 1 y gírelo a la izquierda en posición encendida/alta (ϟ) **(4)**. **IMPORTANTE: Encienda siempre el quemador 1 primero. Los demás quemadores se encienden desde el quemador 1.**

F) Compruebe que el quemador 1 esté encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama.

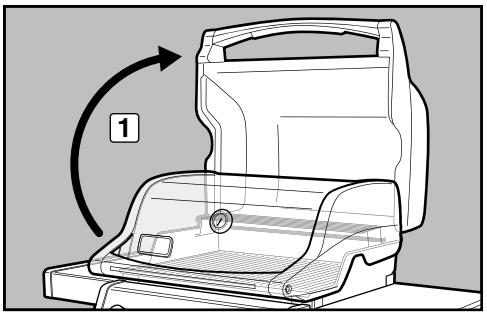
⚠ ADVERTENCIA: Durante el encendido de la barbacoa o la cocción, nunca se incline sobre la barbacoa abierta.

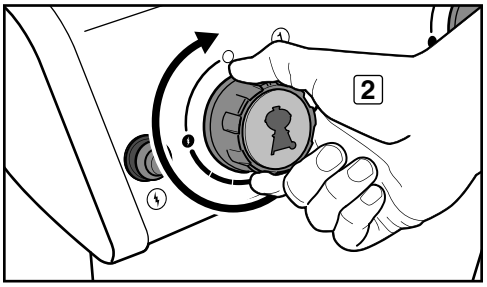
⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador 1 no se enciende en cinco segundos, deténgase, gire el mando de control del quemador en posición apagada y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo.

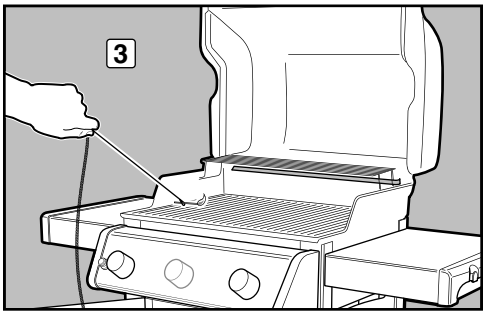
G) Después de que se encienda el quemador 1, puede encender el quemador 2 (y el quemador 3).

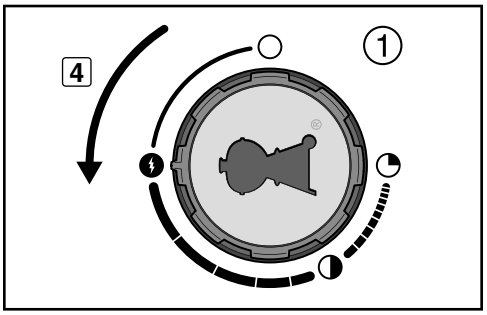
APAGADO DEL QUEMADOR

Presione y gire el mando del control de cada quemador a la derecha hasta la posición apagada (○). Corte el suministro de gas en el origen.









UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

EN EL LATERAL...

Para ampliar el espacio de cocción y ayudarle a realizar varias tareas a la vez, la barbacoa se ha diseñado con un quemador lateral. Encender el quemador lateral es sencillo. Utiliza el mismo botón de encendido que los quemadores principales, pero se enciende de forma independiente.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

Encendido mediante el botón de encendido

A diferencia de los quemadores principales, el quemador lateral no se enciende desde el quemador 1. A continuación, se explican los pasos para encender el quemador lateral mediante el botón de encendido.

A) Abra la tapa del quemador lateral **(1)**.

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa antes de encender el quemador lateral o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse el quemador lateral, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

B) Compruebe que la válvula del quemador lateral esté apagada empujando el mando de control del quemador lateral y girándolo a la derecha hasta que haga tope **(2)**. Coloque todos los quemadores que no esté usando en posición apagada (○) empujando todos quemadores y girándolos a la derecha hasta que hagan tope.

C) Si no está abierta, abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función del tipo de regulador y bombona. Consulte "A)" en "COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS".

D) Empuje y gire el mando de control del quemador lateral a la izquierda en posición encendida/alta (ϟ) **(3)**.

E) Pulse el botón de encendido varias veces **(4)**. Oirá el chasquido del encendedor.

⚠ PRECAUCIÓN: Puede que sea difícil ver la llama del quemador lateral en un día soleado y muy claro.

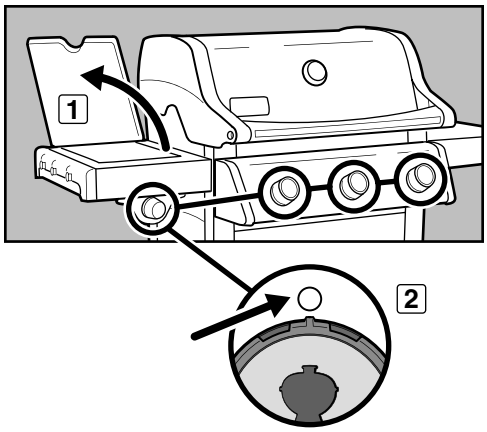
⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador lateral no se enciende en cinco segundos:

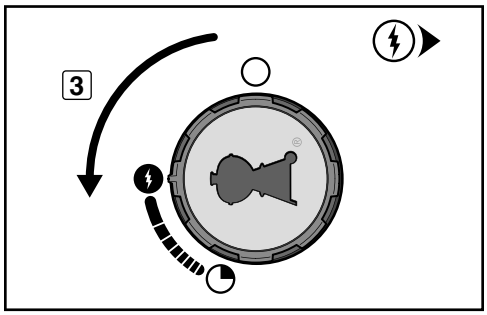
a) Apague el mando de control del quemador lateral, los quemadores principales y el suministro de gas en su origen.

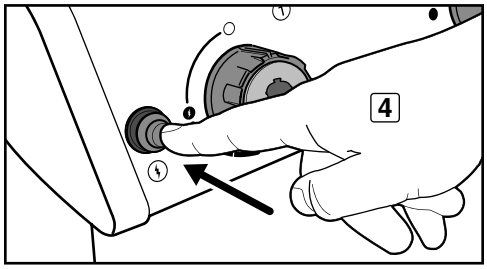
b) Espere 5 minutos y deje que se vaya el gas antes de intentarlo de nuevo o intente encender con una cerilla (consulte "Encendido manual del quemador lateral").

APAGADO DEL QUEMADOR LATERAL

Presione y gire el mando del control del quemador lateral a la derecha hasta la posición apagada (○). Asegúrese de que el quemador lateral esté apagado y frío antes de cerrar la tapa del quemador lateral.







UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

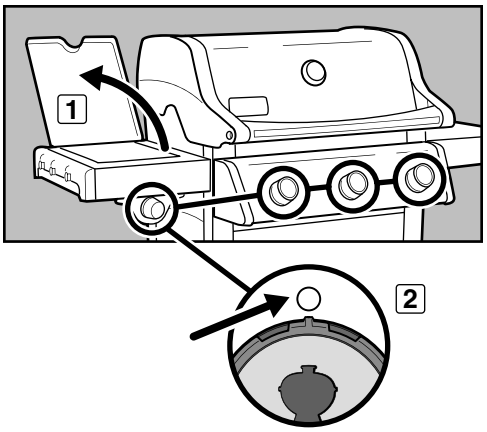
ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

Encendido con una cerilla

A) Abra la tapa del quemador lateral **(1)**.

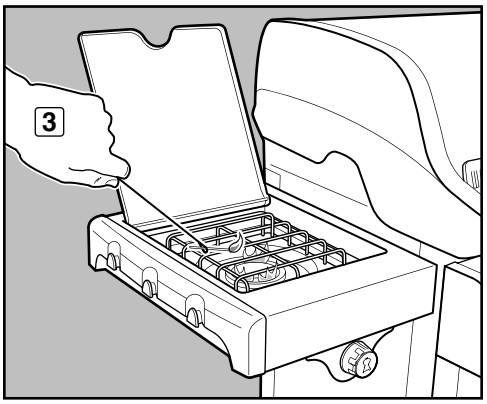
⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa antes de encender el quemador lateral o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse el quemador lateral, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.



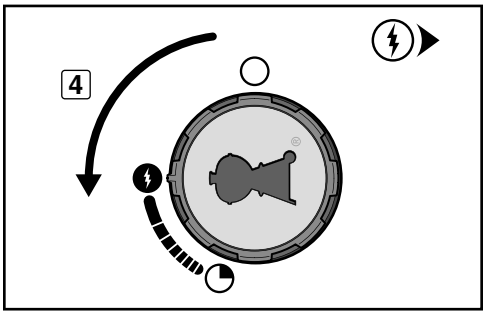
B) Compruebe que la válvula del quemador lateral esté apagada empujando el mando de control del quemador lateral y girándolo a la derecha hasta que haga tope **(2)**. Coloque todos los quemadores que no esté usando en posición apagada (○) empujando todos quemadores y girándolos a la derecha hasta que hagan tope.

C) Si no está abierta, abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función del tipo de regulador y bombona. Consulte "A)" en "COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS".



D) Coloque una cerilla en el soporte para cerillas y enciéndala. Coloque el soporte para cerillas con una cerilla encendida al lado del quemador lateral **(3)**.

E) Empuje y gire el mando de control del quemador lateral a la izquierda en posición encendida/alta (ϟ) **(4)**. Debería ver una llama.



⚠ PRECAUCIÓN: Puede que sea difícil ver la llama del quemador lateral en un día soleado y muy claro.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador lateral no se enciende en cinco segundos:

a) Apague el mando de control del quemador lateral, los quemadores principales y el suministro de gas en su origen.

b) Espere 5 minutos a que se despeje el gas e inténtelo de nuevo.

APAGADO DEL QUEMADOR LATERAL

Presione y gire el mando del control del quemador lateral a la derecha hasta la posición apagada (○). Asegúrese de que el quemador lateral esté apagado y frío antes de cerrar la tapa del quemador lateral.

DETECCIÓN DE AVERÍAS

DETECCIÓN GENERAL AVERÍAS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El quemador no se enciende cuando pulsa el botón de encendido.	Asegúrese de que exista flujo de gas a los quemadores cuando intente encenderlos con una cerilla. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL: encendido mediante cerilla". Si consigue encenderlo con una cerilla, el problema está en el sistema de encendido. Consulte "MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO CROSSOVER®".
	Compruebe que los cables estén conectados a los terminales del encendedor debajo de la consola de control de gas.
Los quemadores no se encienden. **Los quemadores presentan una llama pequeña centelleante cuando los mandos de control de los quemadores están en posición alta (ϟ).** **La temperatura de la barbacoa solo alcanza de 250 a 300 °F en posición alta (ϟ).**	*Algunos países tienen regulaciones respecto a un dispositivo de seguridad contra exceso de flujo de gas.* Se puede haber activado el dispositivo de seguridad contra exceso de flujo de gas, que es parte de la conexión de la barbacoa a la bombona. Para restaurar el dispositivo de seguridad contra exceso de flujo, coloque todos los mandos de control de los quemadores y la válvula de la bombona de gas propano líquido en posición apagada (○). Abra la tapa de la barbacoa. Espere al menos cinco minutos a que el gas se despeje antes de encender la barbacoa. Gire **DESPACIO** la válvula de la bombona de gas propano líquido hasta que se abra completamente. Espere varios segundos y a continuación, encienda la barbacoa. Consulte "ENCENDIDO Y UTILIZACIÓN DEL QUEMADOR PRINCIPAL"
El quemador no se enciende o la llama es pequeña en posición alta (ϟ).	El nivel de combustible de gas propano líquido puede estar bajo o la bombona vacía. Vuelva a llenar la bombona de gas propano líquido.
	El tubo flexible del combustible puede estar doblado o enroscado. Enderece el tubo flexible del combustible.
El patrón de la llama del quemador es errático. **La llama es pequeña cuando el quemador está en posición alta (ϟ).** **Las llamas no recorren toda la longitud del tubo del quemador.**	Limpie los orificios del quemador dispuestos a lo largo del tubo del quemador. Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL"
El quemador arde con una llama amarilla o naranja y despide olor a gas.	Inspeccione las redes de protección contra arañas e insectos por si presentasen obstrucciones. (Bloqueo de orificios). Limpie las redes de protección contra arañas e insectos. Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL"
Se producen llamaradas. **⚠ PRECAUCIÓN: No forre la bandeja inferior amovible con papel de aluminio.**	La barbacoa debe precalentarse con todos los quemadores en posición alta de 10 a 15 minutos.
	Limpie concienzudamente las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® para retirar la grasa. Consulte "MANTENIMIENTO RUTINARIO".
	La bandeja inferior amovible puede estar sucia y no permitir que la grasa fluya en la bandeja recogedora de aluminio. Limpie la bandeja inferior amovible.
El interior de la tapa parece que se está "pelando". (Parece que la pintura se despega).	El interior de la tapa está revestido de acero vitrificado o es de acero inoxidable. No está pintado. No puede "pelarse". Lo que ve es grasa recocida que se ha convertido en carbón y se está descascarillando. **NO SE TRATA DE UN DEFECTO.** Limpie cuidadosamente. Consulte "MANTENIMIENTO RUTINARIO".

Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.

DETECCIÓN DE AVERÍAS DEL QUEMADOR LATERAL

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El quemador lateral no se enciende cuando pulsa el botón de encendido.	Asegúrese de que exista flujo de gas al quemador cuando intente encenderlo con una cerilla. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL: encendido mediante cerilla". Si consigue encenderlo con una cerilla, el problema está en el sistema de encendido.
	Asegúrese de que todos los cables estén correctamente insertados en los terminales del módulo de encendido. Compruebe que los cables estén conectados a los terminales del botón de encendido debajo de la consola de control de gas. Consulte la "GUÍA DE CABLES DEL MÓDULO DE ENCENDIDO".
El quemador lateral no se enciende.	Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto.
	Algunos países tienen regulaciones respecto a un dispositivo de seguridad contra exceso de flujo de gas. Se puede haber activado el dispositivo de seguridad contra exceso de flujo de gas, que es parte de la conexión de la barbacoa a la bombona. Para restaurar el dispositivo de seguridad contra exceso de flujo, coloque todos los mandos de control de los quemadores y la válvula de la bombona de gas propano líquido en posición apagada (○). Abra la tapa de la barbacoa. Espere al menos cinco minutos a que el gas se despeje antes de encender la barbacoa. Gire **DESPACIO** la válvula de la bombona de gas propano líquido hasta que se abra completamente. Espere varios segundos y a continuación, encienda la barbacoa. Consulte "ENCENDIDO Y UTILIZACIÓN DEL QUEMADOR LATERAL"
El quemador lateral no se enciende o la llama es pequeña en posición (ϟ).	El nivel de combustible de gas propano líquido puede estar bajo o la bombona vacía. Vuelva a llenar la bombona de gas propano líquido.
	El tubo flexible del combustible puede estar doblado o enroscado. Enderece el tubo flexible del combustible.

Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.

MANTENIMIENTO DE LA BARBACOA WEBER® COMO NUEVA

⚠ PELIGRO

Si no se corrigen los problemas que se describen en esta página, se puede producir un incendio que puede provocar graves daños personales o la muerte, así como daños materiales.

Para mantener la barbacoa de gas Weber® funcionando de forma segura y eficiente como el primer día, recomendamos encarecidamente que inspeccione y limpie la red(es) protectora(s) contra arañas e insectos y el tubo(s) de los quemadores al menos una vez al año. A continuación, se muestra información importante sobre estas dos áreas de la barbacoa que deben ser objeto de mantenimiento anual.

Si observa un patrón de llama errático o algún orificio de los quemadores está obstruido, siga las instrucciones que aparecen en "LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DEL TUBO DEL QUEMADOR" en la página siguiente.

PATRÓN DE LLAMA DEL QUEMADOR

El tubo(s) del quemador de la barbacoa de gas Weber® se ha ajustado en fábrica para proporcionar la mezcla correcta de aire y gas. El patrón de llama correcto se muestra en la ilustración y se describe a continuación:

- Tubo(s) del quemador **(1)**
- Las puntas centellean de color amarillo ocasionalmente **(2)**
- Azul claro **(3)**
- Azul oscuro **(4)**

Compruebe el patrón de la llama. Si las llamas no coinciden con la descripción anterior, puede indicar que la red protectora contra arañas e insectos está sucia u obstruida.

RED(ES) PROTECTORA(S) CONTRA ARAÑAS E INSECTOS WEBER®

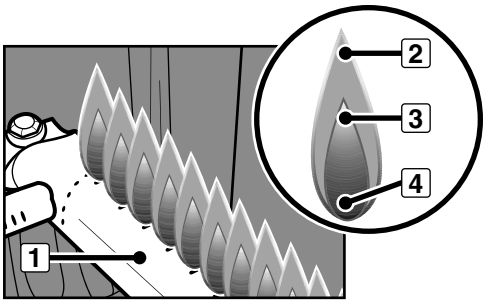
La abertura(s) del aire de combustión del tubo(s) del quemador **(5)** está equipada con una red(es) que ayuda a evitar que arañas e insectos construyan telarañas o nidos dentro de la sección venturi **(6)** del tubo(s) del quemador. Estos nidos pueden obstruir el flujo de gas normal y provocar que el gas refluya fuera de la abertura(s) del aire de combustión **(7)**. Los síntomas de este tipo de obstrucción incluyen olor a gas junto con llamas en el quemador que aparecen lentas y amarillas. Esta obstrucción puede provocar un incendio en la válvula(s) de gas o alrededor de esta(s), lo que dañaría gravemente la barbacoa **(8)**.

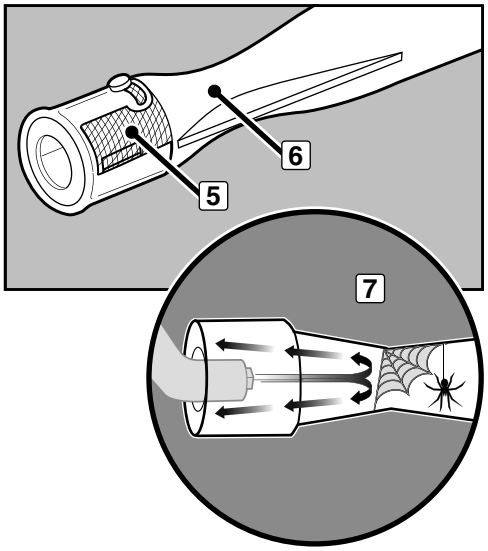
NOTA: Si la red protectora contra arañas e insectos resulta dañada o no puede limpiarse, póngase en contacto con el representante de atención al cliente en su zona mediante la información de contacto en nuestra página web. Visite www.weber.com®.

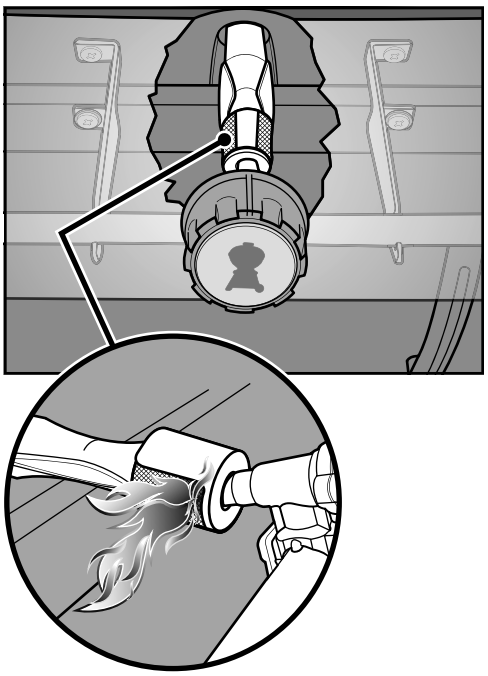
ORIFICIOS DEL TUBO DEL QUEMADOR

Con el tiempo y debido al uso repetido de la barbacoa, los orificios del tubo del quemador se ensuciarán. Los orificios obstruidos o sucios pueden restringir el flujo de aire por completo. A continuación, se muestran formas de determinar si los orificios del tubo del quemador están sucio u obstruidos.

- La barbacoa no alcanza la temperatura deseada
- La barbacoa se calienta de forma irregular
- No se encienden uno o varios de los quemadores







LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DE LOS TUBOS DEL QUEMADOR

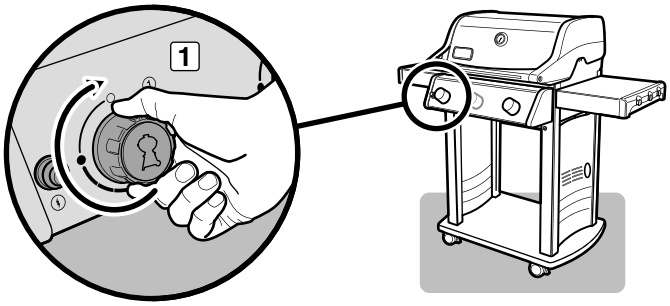
Verifique que la barbacoa esté apagada

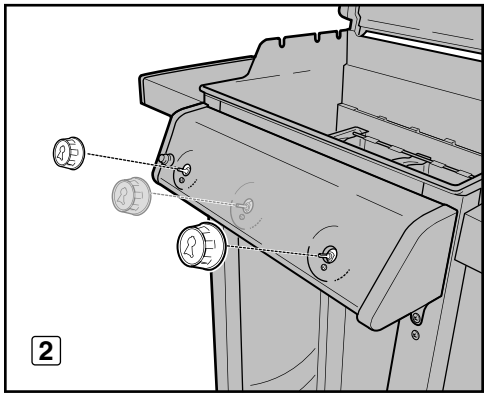
A) Cierre el gas en su origen y desconecte la conexión de gas.
B) Compruebe que todos los mandos del quemador estén en posición apagada (○). Compruébelo empujando los mandos de control y girándolos a la derecha hasta que hagan tope. Si no giran, es que están apagados. Si giran, siga girándolos a la derecha hasta que hagan tope: entonces estarán apagados.

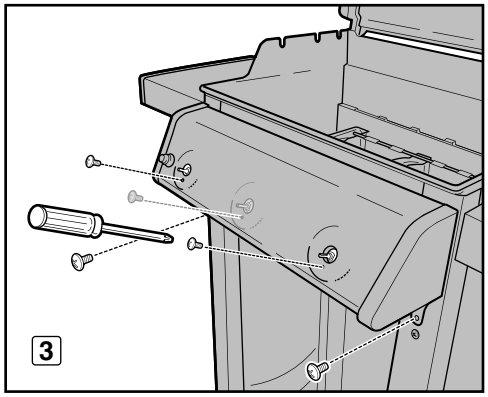
Extracción de la consola de control de gas

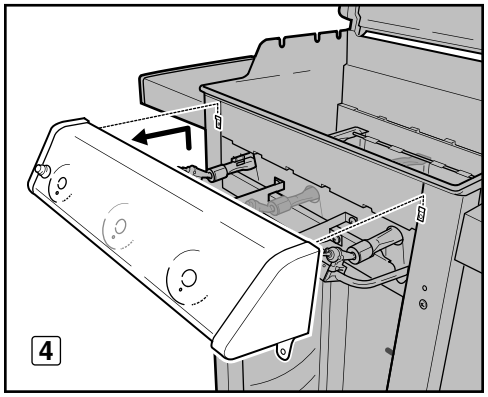
Necesitará: un destornillador de cruz.
A) Retire los mandos de control de temperatura **(2)**.
B) Retire los tornillos de la parte delantera de la consola de control de gas mediante un destornillador de cruz **(3)**.
C) Levante con cuidado la consola de control de gas y a continuación, tire de ella hacia delante para separarla del chasis **(4)**.
D) Desconecte los cables del botón de encendido que está situado debajo de la consola de control de gas **(5)**. *NOTA: tire de los terminales en los extremos de los cables.*

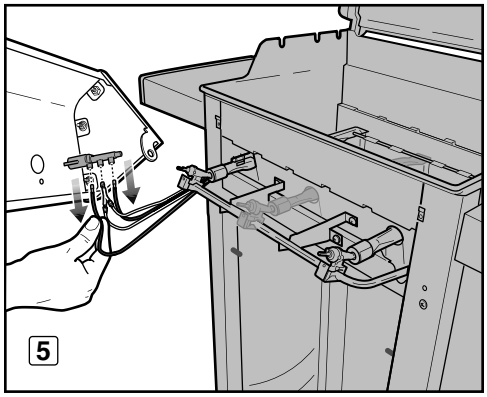
Necesitará: un destornillador Phillips y dos llaves de 7/16".
A) Con la ayuda del destornillador Phillips, retire los dos tornillos y las dos arandelas que fijan el colector a la barra de fijación transversal delantera **(6)**.
B) Mediante dos llaves de 7/16", retire los dos pernos y las dos tuercas que fijan el colector a la cuba de cocción **(7)**. Tire del colector hacia delante para separarlo de los tubos del quemador **(8)**. El colector permanecerá fijado al conducto o conductos de gas ondulados. Procure que el colector no raye el chasis, la puerta, ni enrosque el conducto o conductos de gas ondulados fijados.

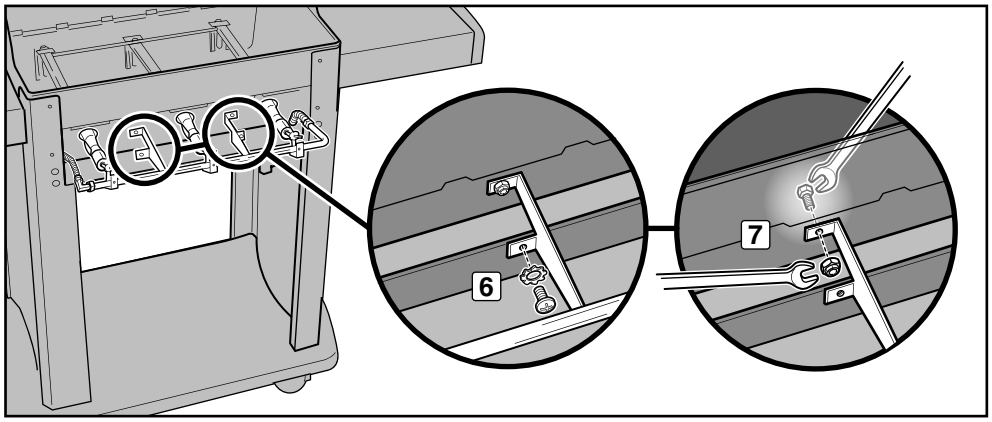


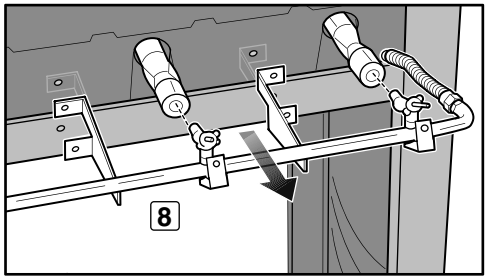












LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DE LOS TUBOS DEL QUEMADOR (continuación)

Retire los tubos del quemador

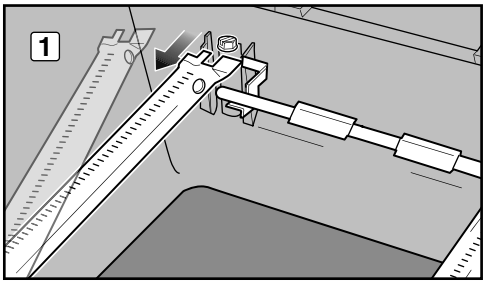
Para barbacoas Spirit® con 2 quemadores :

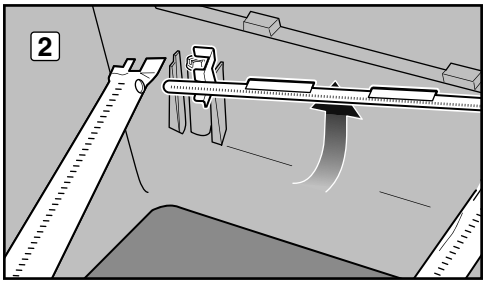
A) Deslice el tubo del quemador 1 hacia fuera desde debajo del tornillo y la arandela guía. Mueva el tubo del quemador 1 ligeramente a la izquierda para separarlo del tubo Crossover® **(1)**.
B) Retire el tubo Crossover® **(2)**.
C) Levante le tubo del quemador 1 hacia arriba y fuera de la cuba de cocción mientras tiende los cables a través del orificio de la cuba de cocción **(3)**.
D) Deslice el tubo del quemador 2 hacia fuera desde debajo del tornillo y la arandela guía. Levante el tubo del quemador 2 hacia arriba y fuera de la cuba de cocción **(4)**.

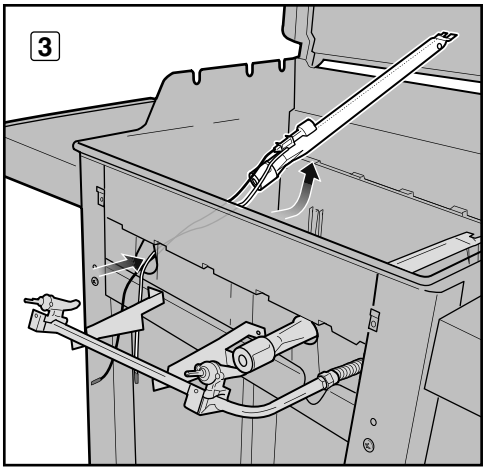
Para barbacoas Spirit® con 3 quemadores :

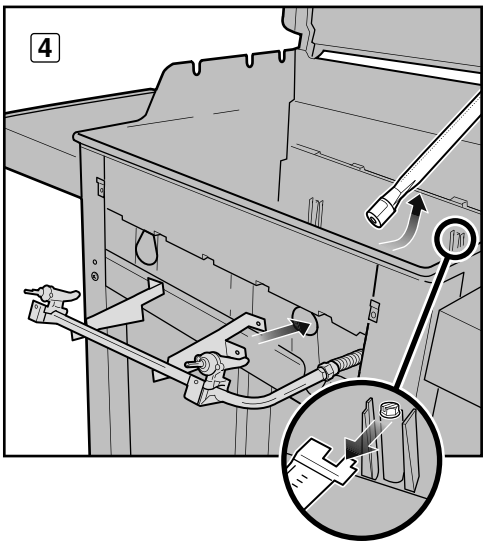
A) Deslice el tubo del quemador 1 hacia fuera desde debajo del tornillo y la arandela guía. Mueva el tubo del quemador 1 ligeramente a la izquierda para separarlo del tubo Crossover® **(1)**.
B) Levante el tubo del quemador 1 hacia arriba y fuera de la cuba de cocción mientras tiende los cables a través del orificio de la cuba de cocción **(2)**.
C) Deslice el tubo del quemador 3 hacia fuera desde debajo del tornillo y la arandela guía. Mueva el tubo del quemador 3 ligeramente a la derecha para separarlo del tubo Crossover®. Levante el tubo del quemador 3 hacia arriba y fuera de la cuba de cocción.
D) Deslice el tubo del quemador 2 hacia fuera desde debajo del tornillo y la arandela guía. Retire el tubo Crossover® moviéndolo hacia la parte trasera de la cuba de cocción **(3)**. Levante el tubo del quemador 2 hacia arriba y fuera de la cuba de cocción.

220

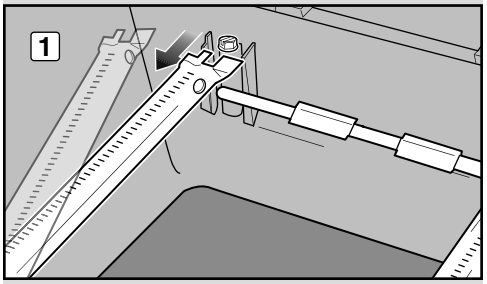


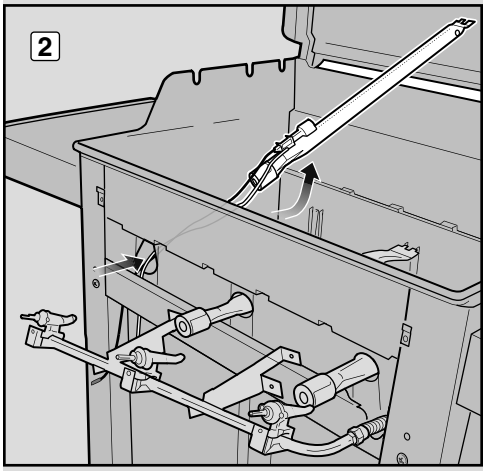


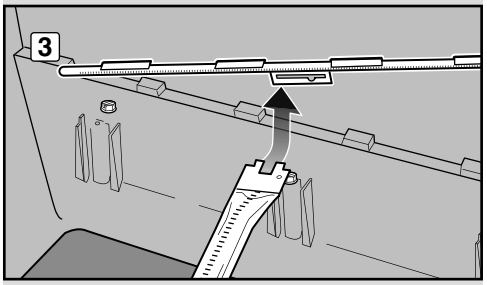




320







LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DE LOS TUBOS DEL QUEMADOR (continuación)

Limpie los tubos del quemador

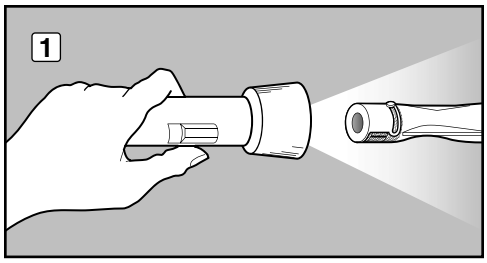
Necesitará: una linterna, un alambre (se puede utilizar una percha de ropa enderezada), un cepillo de cerdas de acero inoxidable y un cepillo de cerdas suaves (cepillo de dientes).

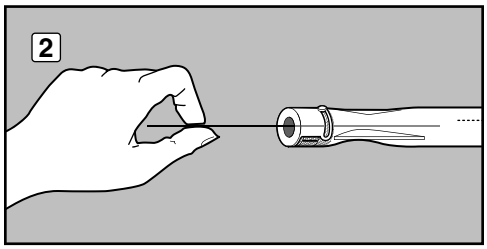
A) Mire dentro de los tubos del quemador y del tubo Crossover® con la linterna **(1)**.
B) Limpie cualquier residuo u obstrucción del interior de los tubos con el alambre **(2)**.
C) Compruebe las redes protectoras contra arañas e insectos en los extremos de los tubos del quemador y límpielas con el cepillo de cerdas suaves **(3)**.

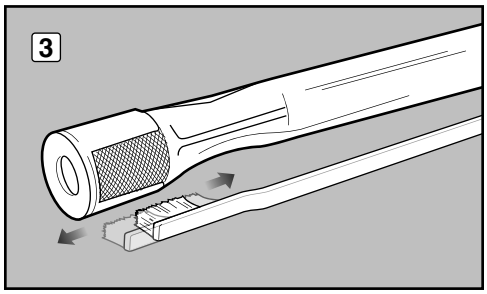
⚠ PRECAUCIÓN: No limpie las redes protectoras contra arañas e insectos con herramientas duras o afiladas. No desplace las redes protectoras contra arañas e insectos ni agrande las aberturas de la red protectora.

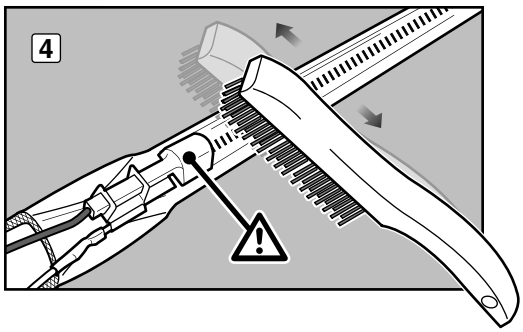
D) Utilice el cepillo de cerdas de acero para limpiar el exterior de los tubos del quemador y el tubo Crossover®. Esto se lleva a cabo para garantizar que todos los orificios del quemador (aberturas) a lo largo de los tubos estén completamente abiertos. Cuando limpie el tubo del quemador 1, evite dañar el electrodo de encendido cepillando con cuidado alrededor de este **(4)**.

⚠ PRECAUCIÓN: No agrande los orificios del quemador durante la limpieza.









LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DE LOS TUBOS DEL QUEMADOR (continuación)

Vuelva a instalar los tubos del quemador

Para barbacoas Spirit® con 2 quemadores :

A) Coloque el tubo del quemador 2 dentro de la cuba de cocción y pase el extremo delantero del tubo a través de la abertura del tubo 2. *Nota: La fila única de orificios del quemador debe estar orientada hacia arriba.* Deslice el tubo del quemador 2 debajo del tornillo y arandela guía **(1)**.

B) Coloque el tubo del quemador 1 dentro de la cuba de cocción y pase los cables del encendedor y el extremo delantero del tubo a través de la abertura del tubo 1 **(2)**.

C) Al mismo tiempo que sujeta el tubo del quemador 1, inserte el lado izquierdo del tubo Crossover® en el orificio del quemador Crossover® **(3)**. Guíe el lado derecho del tubo Crossover® por el orificio del quemador Crossover® en el tubo del quemador 2 *(no se muestra)*. *Nota: Las orificios del quemador del tubo* Crossover® *deben estar orientados hacia la parte delantera de la cuba de cocción.*

D) Deslice el tubo del quemador 1 debajo del tornillo y arandela guía **(4)**.

Para barbacoas Spirit® con 3 quemadores :

A) Coloque el tubo del quemador 2 dentro de la cuba de cocción y pase el extremo delantero del tubo a través de la abertura del tubo 2 **(1)**. *Nota: La fila única de orificios del quemador debe estar orientada hacia arriba.*

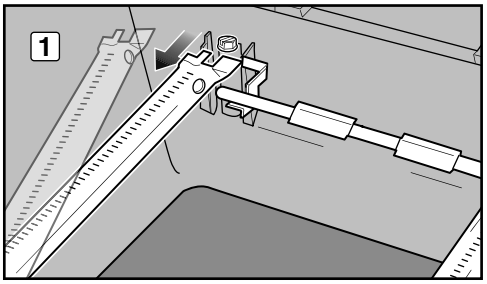
B) Deslice la guía de alineación del tubo Crossover® sobre el extremo del tubo del quemador 2 **(2)**. *Nota: Las orificios del quemador del tubo* Crossover® *deben estar orientados hacia la parte delantera de la cuba de cocción.* Con el tubo Crossover® fijado, deslice el tubo del quemador 2 por debajo del tornillo y la arandela guía **(3)**.

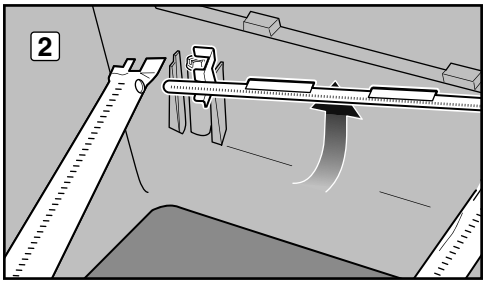
C) Coloque el tubo del quemador 3 dentro de la cuba de cocción y pase el extremo delantero del tubo a través de la abertura del tubo del quemador 3 *(no se muestra)*. Inserte el lado derecho del tubo Crossover® en el orificio del quemador Crossover® del tubo del quemador 3. Deslice el tubo del quemador 3 por debajo del tornillo y arandela guía **(4)**.

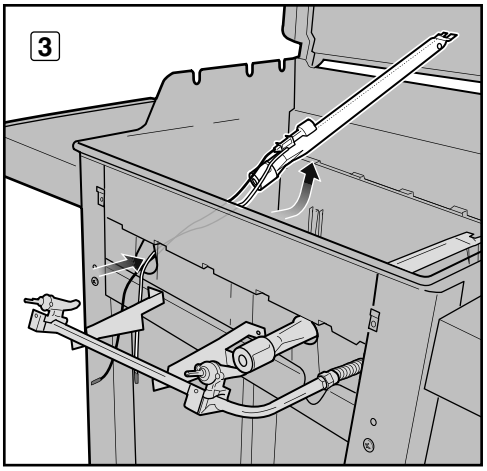
D) Coloque el tubo del quemador 1 dentro de la cuba de cocción y pase los cables del encendedor y el extremo delantero del tubo a través de la abertura del tubo 1 **(5)**.

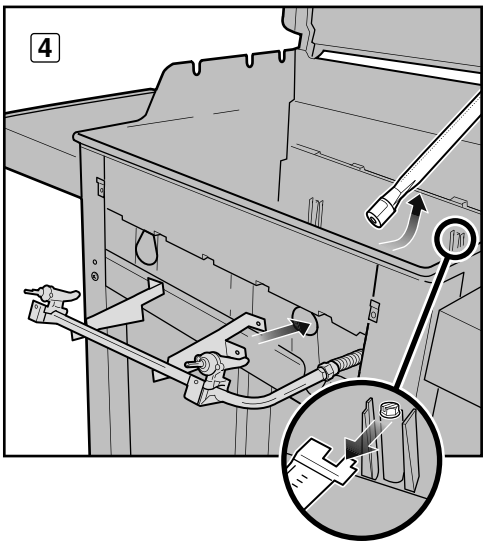
E) Al mismo tiempo que sujeta el tubo del quemador 1, inserte el lado izquierdo del tubo Crossover® en el orificio del quemador Crossover®. Deslice el tubo del quemador 1 debajo del tornillo y arandela guía **(6)**.

220

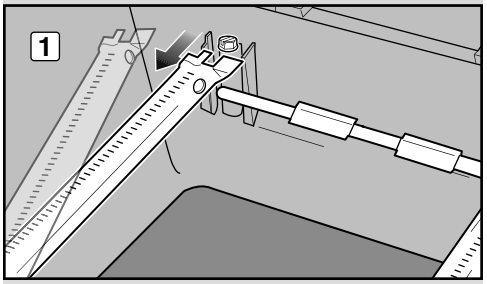


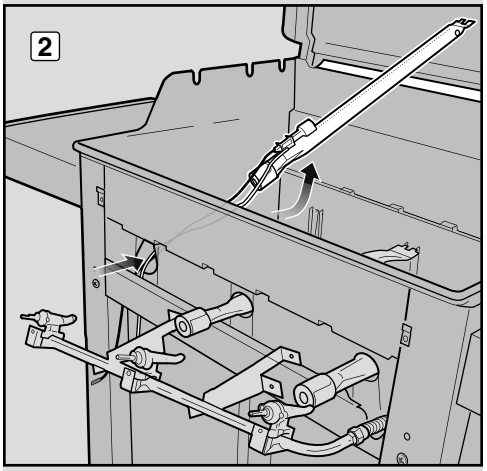


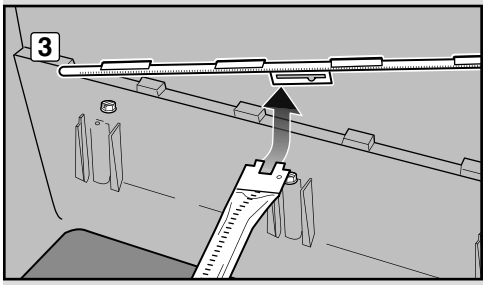




320







LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DE LOS TUBOS DEL QUEMADOR (continuación)

Vuelva a instalar el colector

Necesitará: un destornillador Phillips y dos llaves de 7/16".

A) Alinee los vástagos de las válvulas con los tubos del quemador. Mediante dos llaves de 7/16", instale los dos pernos y las dos tuercas que fijan el colector a la cuba de cocción **(1)**.

B) Con la ayuda de un destornillador Phillips, instale los tornillos y las arandelas que fijan el colector a la barra de fijación transversal delantera **(2)**. Si el colector se ha instalado correctamente, las válvulas estarán correctamente asentadas dentro de los tubos del quemador.

⚠ PRECAUCIÓN: Las aberturas del tubo del quemador (3) deben estar colocadas correctamente sobre los orificios de la válvula (4).

⚠ ADVERTENCIA: Debe comprobar que no haya escapes de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar una conexión de gas. Consulte COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS.

C) Sustituya los componentes de la cuba de cocción *(no se muestra)*.

Reinstalación de la consola de control de gas

Necesitará: un destornillador de cruz.

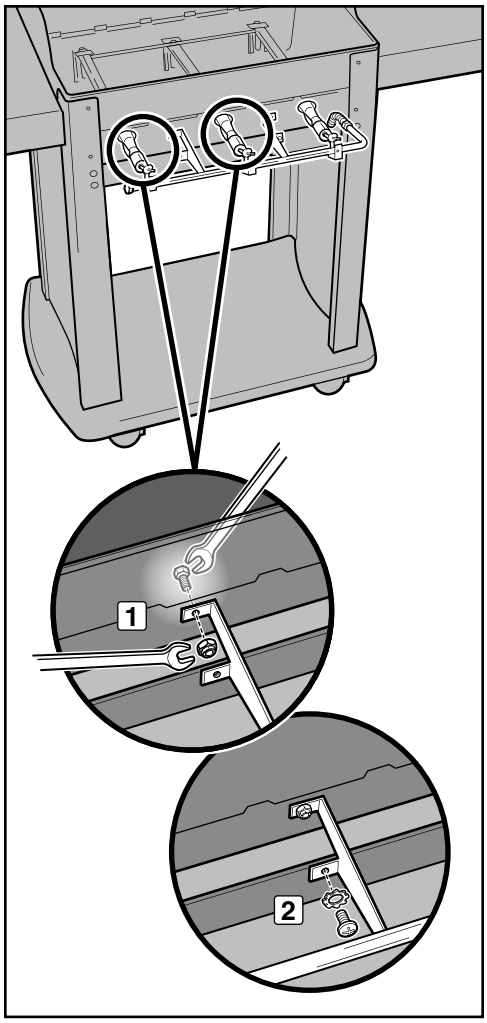
A) Conecte los cables al botón de encendido **(5)**.

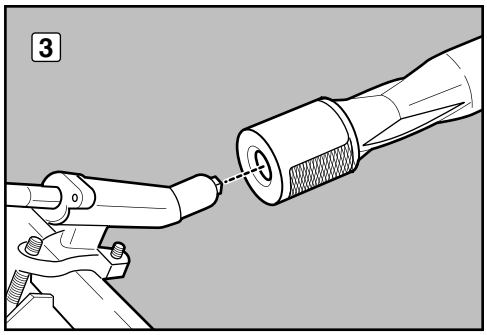
B) Alinee los vástagos de las válvulas con los orificios de la consola de control de gas. Coloque el borde superior de la consola de control de gas sobre las lengüetas del conjunto del chasis. Empuje la consola de control de gas hacia abajo para colocarla en su posición.

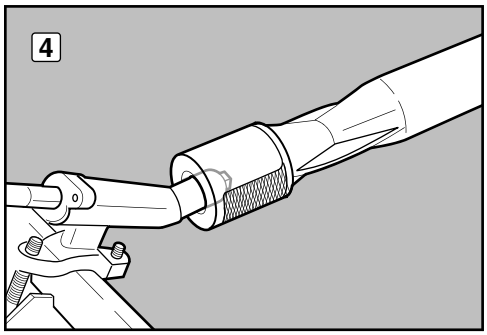
C) Fije la consola de control de gas mediante los tornillos.

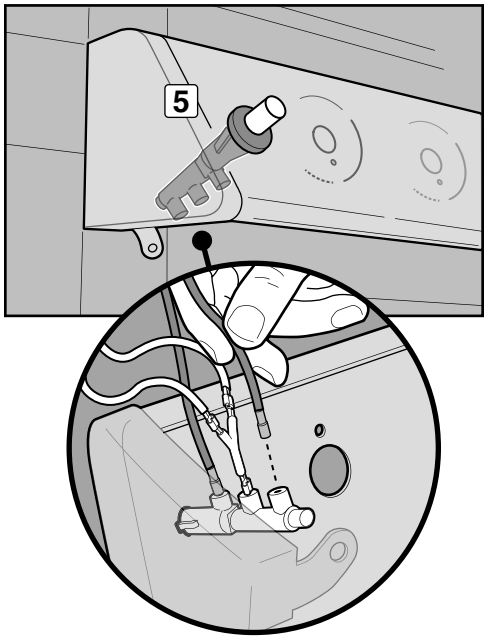
D) Coloque los mandos de control de temperatura en los vástagos de las válvulas.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que todos los componentes están bien montados y que las piezas metálicas están debidamente apretadas antes de utilizar la barbacoa. De no seguir esta advertencia, sus acciones pueden provocar incendios, explosiones o daños estructurales que, a su vez, pueden producir daños materiales y personales graves o incluso la muerte.









ALMACENAMIENTO

Si la barbacoa ha estado almacenada durante un periodo de tiempo largo, es importante seguir estas pautas:

- Deberá cerrarse el suministro de gas propano líquido cuando no se vaya a utilizar la barbacoa de gas Weber®.
- Si almacena la barbacoa de gas Weber® en el interior, primero DESCONECTE el suministro de gas y almacene la bombona de gas propano líquido en el exterior en una zona bien ventilada.
- Las bombonas de gas propano líquido desconectadas no deberán almacenarse dentro de un edificio, garaje o cualquier otro recinto cerrado.
- Si no desconecta la bombona de gas propano líquido de la barbacoa de gas Weber®, asegúrese de almacenar la barbacoa y la bombona en el exterior en una zona bien ventilada.
- Compruebe que las áreas que hay debajo de la consola de control de gas y de la bandeja inferior amovible estén libres de desechos que puedan obstruir el flujo de combustión o el aire de ventilación.

ATRACTIVA POR DENTRO Y POR FUERA

Los propietarios de las barbacoas Weber® están orgullosos de sus barbacoas y por una buena razón: nuestras barbacoas son maravillas en cuanto a ingeniería y diseño. Presuma lleno de orgullo y satisfacción. Mantenga su barbacoa limpia y atractiva, por dentro y por fuera, siguiendo estos pasos de mantenimiento rutinario.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA BARBACOA

Para mantener el exterior de la barbacoa con el mejor aspecto, siga las siguientes instrucciones para una limpieza segura.

⚠ **ADVERTENCIA: Apague la barbacoa de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.**

Superficies de plástico, revestidas y pintadas

Lave con una solución de agua jabonosa caliente las superficies exteriores y aclare luego con agua.
IMPORTANTE: No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcoholes minerales ni xileno. No utilice productos de limpieza para hornos, abrasivos (para cocinas) ni que contengan elementos cítricos o estropajos de limpieza abrasivos en la barbacoa o superficies del carro.

Superficies de acero inoxidable

La barbacoa o el armario, la tapa y la consola de control de gas pueden ser de acero inoxidable. Lave las superficies exteriores con un paño suave y una solución de agua y jabón, aclare con agua y seque.

Para partículas rebeldes, se puede utilizar un cepillo no metálico. Procure fregar las superficies de acero inoxidable en la dirección de la fibra.

IMPORTANTE: Aclare bien las superficies después de la limpieza. No utilice cepillos de alambres ni limpiadores abrasivos en las superficies de acero inoxidable de la barbacoa puesto que producirían arañazos. Cuando limpie el acero inoxidable, asegúrese de frotar/fregar en la dirección de la fibra.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA

Para mantener la barbacoa funcionando de forma segura y eficiente, es importante eliminar cualquier residuo y exceso de grasa que haya podido acumularse en el interior de la barbacoa. Siga las siguientes instrucciones para una limpieza segura.

Interior de la tapa

La grasa acumulada que se descascarilla es parecida al descascarillado de la pintura. Limpie el interior de la tapa con una toalla de papel para evitar la acumulación de grasa. Lave el interior de la tapa con agua caliente jabonosa y a continuación, aclare con agua.

Cuba de cocción

Lave el interior de la cuba de cocción con agua caliente jabonosa y a continuación, aclare con agua.

Componentes de la cuba de cocción

Necesitará: un cepillo de cerdas de acero inoxidable, un raspador de plástico duro.

A) Raspe y cepille las parrillas de cocción con el raspador y el cepillo. Retire las parrillas de cocción y déjelas a un lado.
B) Raspe y cepille las barras Flavorizer® con un raspador y un cepillo. Si es necesario, lave su interior con agua caliente jabonosa y a continuación, aclare con agua. Quite las barras Flavorizer® y déjelas a un lado.

⚠ **PRECAUCIÓN: No limpie las barras Flavorizer® ni las parrillas de cocción en un horno de autolimpieza.**

C) Elimine con el cepillo cualquier residuo de los tubos de los quemadores y del tubo Crossover®. No agrande los orificios de los quemadores (aberturas) dispuestos a lo largo de los tubos de los quemadores y del Crossover® **(1)**.
NOTA: Cuando limpie el tubo del quemador 1, evite dañar el electrodo de encendido cepillando con cuidado alrededor de este.
D) Cuando haya terminado la limpieza, vuelva a colocar las barras Flavorizer® y las parrillas de cocción.

Bandeja inferior amovible

La barbacoa está fabricada con un sistema colector de grasa, que desvía la grasa de los alimentos y la deposita en contenedores extraíbles.

Compruebe que no haya acumulación de grasa en la bandeja inferior amovible siempre que utilice la barbacoa. Elimine el exceso de grasa con un raspador de plástico **(2)**. Lave la bandeja inferior amovible con una solución de agua y jabón y aclare con agua.

⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la bandeja inferior amovible con papel de aluminio.**

Bandeja recogedora de aluminio y bandeja de aluminio desechable

La grasa de la bandeja inferior amovible desvía la grasa hasta la bandeja recogedora de aluminio. Limpiar la bandeja recogedora de aluminio es tan importante como limpiar la bandeja inferior amovible.

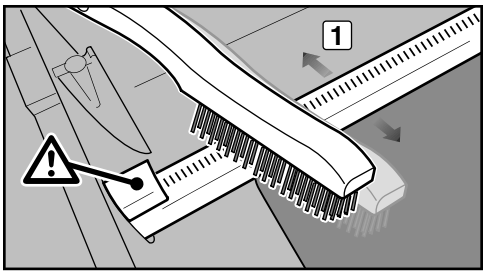
Compruebe que no haya acumulación de grasa en la bandeja recogedora de aluminio siempre que utilice la barbacoa. Elimine el exceso de grasa con un raspador de plástico **(3)**. Lave la bandeja recogedora de aluminio con agua jabonosa caliente y aclare con agua. Para mantener la bandeja recogedora de aluminio limpia por más tiempo, puede forrar la bandeja recogedora de aluminio con una bandeja de aluminio desechable Weber® o con papel de aluminio.

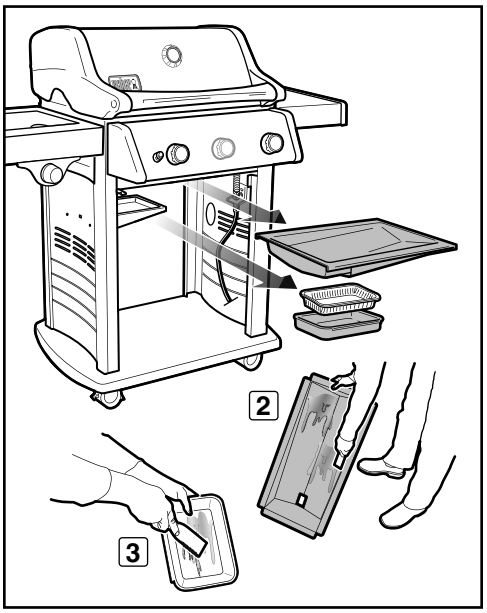
⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja inferior amovible ni en la bandeja recogedora de aluminio antes de casa uso. Elimine el exceso de grasa para evitar incendios. Un incendio por grasa puede provocar lesiones personales graves y daños materiales.**

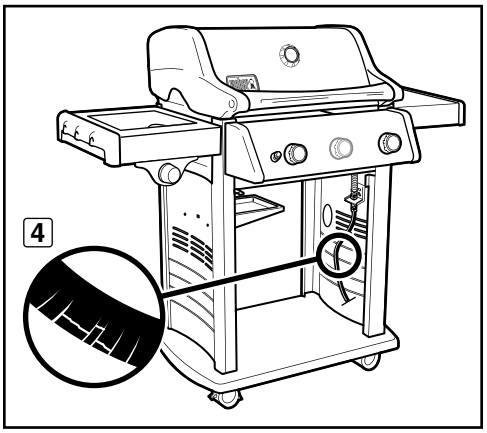
INSPECCIÓN DEL TUBO FLEXIBLE

El tubo flexible debe inspeccionarse por si presenta indicios de agrietamiento **(4)**.

⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe el tubo flexible antes de cada uso de la barbacoa por si hubiera fisuras, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible está inservible, no utilice la barbacoa. Sustitúyalo solo por un tubo flexible de recambio autorizado por Weber®. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.**







Para conseguir bandejas de aluminio desechables, parrillas de cocción y barras Flavorizer® de recambio, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se encuentra en nuestro sitio Web.
Visite www.weber.com®

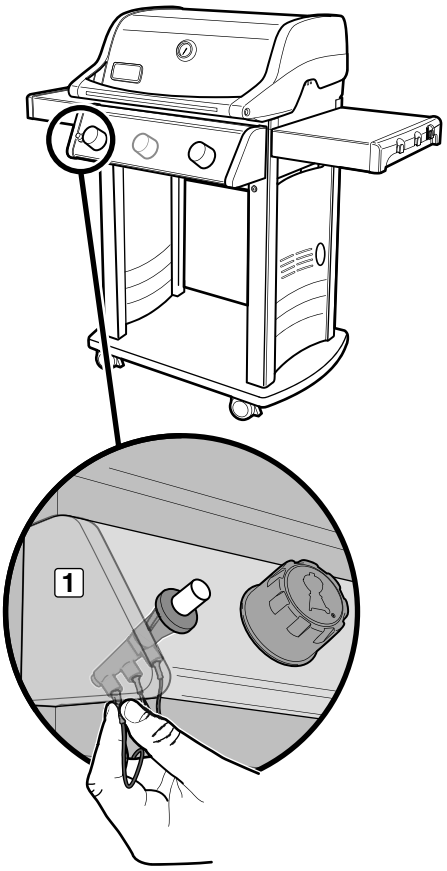
MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO CROSSOVER®

El encendedor suministra alimentación al sistema de encendido Crossover® mediante un botón de encendido. Tanto si está realizando un mantenimiento rutinario o detectando averías en el sistema de encendido, lea lo siguiente para que el sistema de encendido funcione correctamente.

Si el sistema de encendido Crossover® no enciende, deberá detectar dónde reside el problema: en el flujo de gas o en el sistema de encendido. Comience intentando encender los quemadores con una cerilla. Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL: encendido mediante cerilla". Si consigue encenderlo con una cerilla, el problema está en el sistema de encendido.

- Asegúrese de que los cables del encendedor estén fijados al encendedor **(1)**.
- Asegúrese de que el conjunto del encendedor de cerámica esté completamente insertado en el canal del encendedor del tubo del quemador **(2)**. Si está correctamente colocado, oirá un chasquido **(3)**.
- Compruebe que el botón de encendido electrónico funcione escuchando y mirando las chispas en el quemador.

Si el sistema de encendido Crossover® sigue sin encenderse, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.



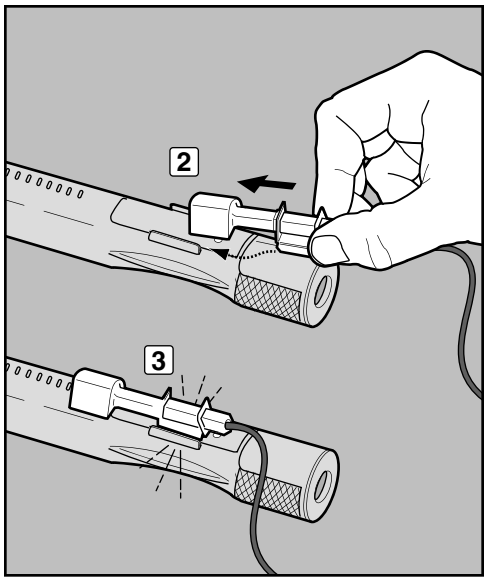
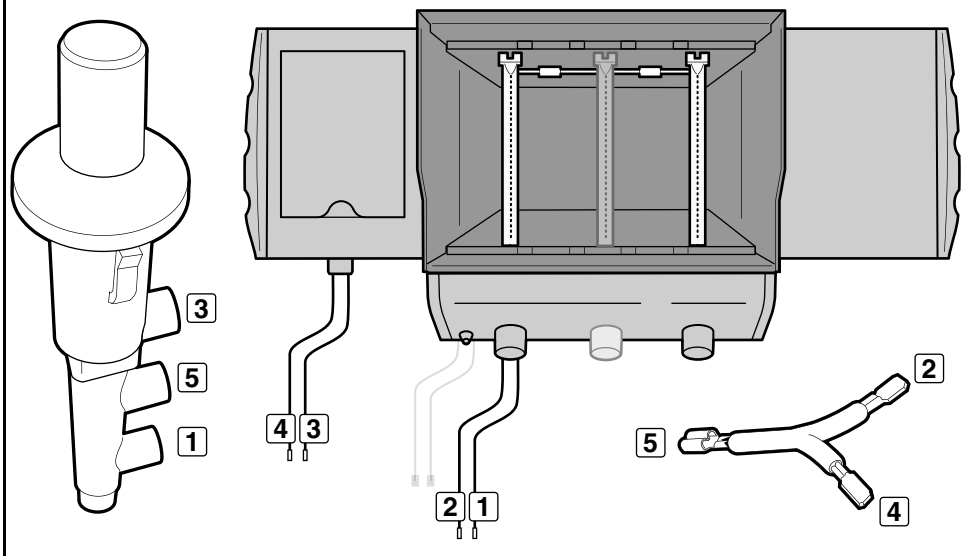


TABLA DE CABLES DEL BOTÓN DE ENCENDIDO



QUEMADOR 1	QUEMADOR LATERAL	BOTÓN DE ENCENDIDO
Terminal negro **(1)**	Terminal negro **(3)**	Terminal negro **(3)**
Terminal blanco **(2)**	Terminal blanco **(4)**	Terminal blanco **(5)**
		Terminal negro **(1)**

LIMPIEZA DEL TUBO DEL QUEMADOR LATERAL

Retire la válvula del quemador lateral

Necesitará: un destornillador Phillips.

A) Retire los dos tornillos que fijan la placa de la válvula del quemador lateral a la mesa del quemador lateral **(1)**.

B) Suelte la válvula del quemador lateral del tubo del quemador tirando suavemente del conjunto hacia delante **(2)**. Procure no enroscar el conducto de gas ondulado **(3)**.

Limpie el tubo del quemador

Necesitará: una linterna, un alambre (se puede utilizar una percha de ropa enderezada) y un cepillo de cerdas de acero inoxidable.

A) Mire dentro del tubo del quemador con una linterna **(4)**.

B) Limpie cualquier residuo u obstrucción del interior del tubo con el alambre **(5)**.

Vuelva a instalar la válvula del quemador lateral

Necesitará: un destornillador Phillips.

A) Alinee la válvula del quemador lateral con la abertura del quemador lateral.

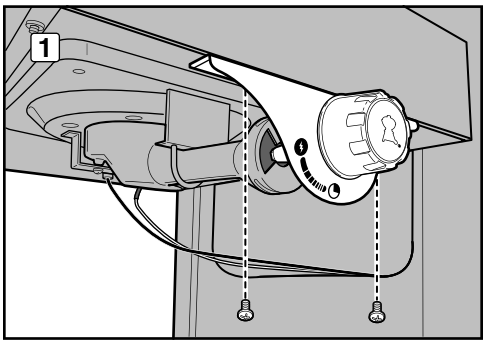
⚠ PRECAUCIÓN: La abertura del tubo del quemador lateral (6) debe estar colocada correctamente sobre el orificio de la válvula (7).

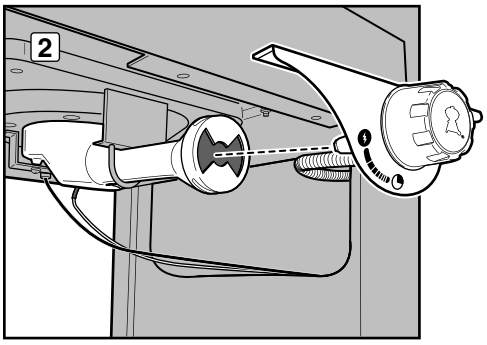
B) Asegure la placa de la válvula del quemador lateral a la mesa del quemador lateral mediante dos tornillos.

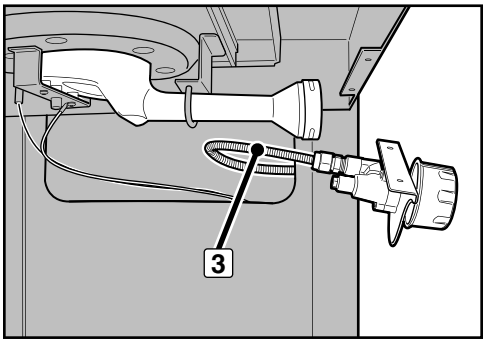
MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL

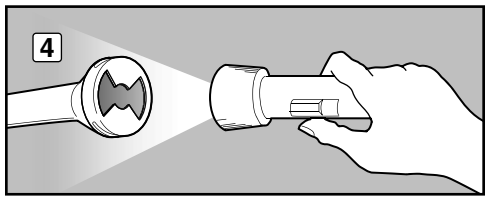
⚠ ADVERTENCIA: Todos los mandos de gas y válvulas de suministro deberán estar en posición apagada (○) .

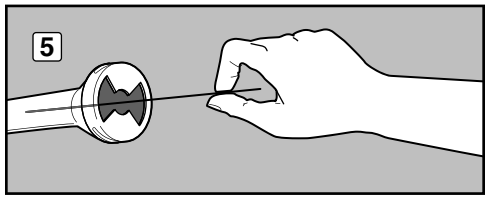
- Asegúrese de que los cables del encendedor estén fijados al encendedor.
- Compruebe que los cables no estén enroscados.
- Compruebe que el botón de encendido electrónico funcione escuchando y mirando las chispas en el quemador.
- La chispa deberá ser de color blanco/azul, no amarilla.

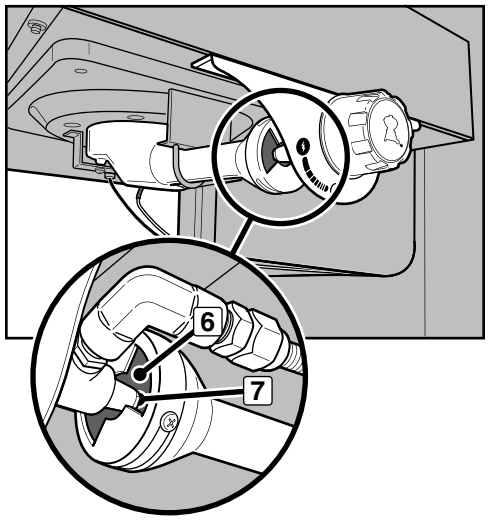




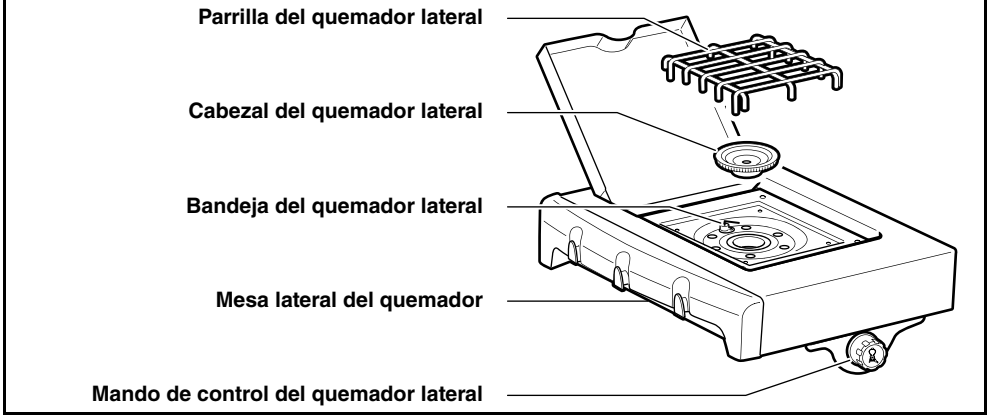








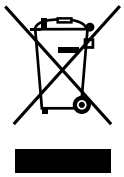
VISTA DETALLADA DEL QUEMADOR LATERAL


Parrilla del quemador lateral
Cabezal del quemador lateral
Bandeja del quemador lateral
Mesa lateral del quemador
Mando de control del quemador lateral

⚠ ATENCIÓN: Este producto ha pasado pruebas de seguridad y está certificado para su uso en un país específico. Consulte el nombre del país que se encuentra en la caja exterior.

Estas piezas pueden ser componentes que transportan o queman gas. Póngase en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente, para obtener información sobre piezas de repuesto originales de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ADVERTENCIA: No intente reparar componentes que transportan o queman gas sin ponerse en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente. Si no sigue las advertencias de este producto, sus acciones pueden provocar incendios o explosiones que pueden producir daños materiales y personales graves o la muerte.



Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite www.weber.com® y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono del importador.

Cuando decida desechar o tirar su barbacoa, todos los componentes eléctricos (por ejemplo el motor de la barbacoa, las baterías, el módulo de encendido o las luces para las asas) deberán extraerse y desecharse de acuerdo con lo especificado por la Directiva RAEE. Deberán desecharse separadas de la barbacoa.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.
U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS
Bøgildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS
Eragny sur Oise – C.S. 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TÉL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED
The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692611;
customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village
Building 1
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.
1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2013 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.